

Grosis Hefechüechli

etwa 15 - 20 Stücke

   gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

350 g Weissmehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 Prise Salz
1 ½ dl Milch, lauwarm
3 Eier

Zum Ausbacken:

3 EL Bratbutter

Zum Bestreuen:

Zimt-Zucker

1 Teig:

Das gesiebte Mehl, Hefe und Salz in einer Schüssel gut vermischen. Die Eier mit der Milch verklopfen und dazu geben. Alles mit einer Kelle zu einem glatten Teig schlagen. Den Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen.

2 Zum Ausbacken:

In einer Bratpfanne etwas Bratbutter erhitzen; mit einem Esslöffel den Teig portionenweise darin geben und bei mittlerer Hitze beidseitig je 2 Minuten backen.

3 Zum Bestreuen:

Nach Belieben mit Zimt-Zucker bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Chüechli sollten warm und mit Zwetschgen- oder einem anderen Früchtekompott serviert werden.