

REZEPT PFISTERNRINGE

Zutaten für 3800 g

1000 g Milch

50 g Hefe

20 g Malz zusammen auflösen

40 g Zucker

150 g Eier (ca. 3 Eier)

2000 g Weissmehl

500 g Butter

40 g Salz

- Alle Zutaten zu einem plastischen Teig kneten.
- 4 Stunden im Kühlraum ruhen lassen.
- Teig zu Teilen von 100 g portionieren, rund wirken.
- Nach kurzer Abstehtzeit zu Pfisternringen formen.
- Ca. 30 Minuten gären lassen.
- Teiglinge mit Ei anstreichen und mit einer scharfen Schere einschneiden.
- Ca. 15 Minuten bei 210 °C backen.