



Benötigte Zutaten

1 Pkg.	Germ
1 kg	Mehl
2 TL	Salz
1 TL	Zucker
250 ml	Premium Alpenmilch
250 ml	Wasser
7 dag	Öl

Fastenbrezen

Werden traditionell auf den Palmbuschen gebunden

Anleitung

1. Mehl in eine Schüssel geben.
2. Germ und Zucker mit etwas lauwarmem Wasser verrühren und zum Mehl geben.
3. Salz darüber streuen.
4. Mit Öl und Milch-Wasser-Gemisch verrühren.
5. Anschließend den Teig gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Danach Brezen formen.
7. Das Backrohr auf ca. 220°C vorheizen.
8. Nach dem Formen das Gebäck nochmals gehen lassen, mit Wasser besprühen und auf aufgeheizte Backrohr geben.
9. Rund 20 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Rost auskühlen lassen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten