



Benötigte Zutaten

350 g	Mehl
50 g	Premium Teebutter
1 Prise	Salz
150 ml	Premium Alpenmilch (lauwarm)
60 g	Zucker
1 Pkg.	Trockengerem

Selbstgebackener Nikolaus

Schmeckt einfach himmlisch

Anleitung

1. Die Zutaten vermischen und den Germteig gut eine Stunde lang warm rasten lassen.
2. Den Teig in zwei Stücke teilen, beide Stücke sollten tropfenförmig ausgewalzt werden.
3. Einen Teigtropfen dann gleich auf ein Backblech legen.
4. Den zweiten Teig-Teil auf drei Teile aufteilen und als Haube, Nase und Bart aufarbeiten.
5. Die Einzelteile zusammensetzen.
6. Gebacken wird ca. 30 Minuten bei 180 Grad.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten