JAUSENKNÖPFE

5 bei 55 Bewertungen

1 h

Kleingebäck -Teig

210 Grad

Zubereitung

1. Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten (ca. 8-10 Minuten kneten) und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

2. Jetzt den Teig in 10 Stücke aufteilen und daraus Flesserl (https://youtu.be/ulOgl7xvOlc) formen

3. Die fertig geflochtenen Flesserl der Länge nach zu einem Knopf aufrollen. Danach mit Wasser besprühen und danach in Körner oder Saaten nach Wunsch tauchen und nochmal 15 Minuten rasten lassen.

4. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Viele weiter Jausenideen findet ihr auch in unserem Blogbeitrag zum Thema „Gesunde Jause“

Zutaten

FÜR 10 KNÖPFE

TEIG

200 g	lauwarmes Wasser
100 g	lauwarme Milch
500 g	Weizenmehl 700
10 g	Salz
10 g	Backmalz
10 g	frische Germ