

Tiroler Adventsingen

Weihnachtsnulu

Rezept von Resi Prosser
aus der Wildschönau



Zutaten
50 dag Mehl
2 dag Butter
2 dag Germ
1/4 L Milch
1 Ei
Anis
Zitronenschale
1 Prise Salz



Mehl und Germ in eine Schüssel geben und ein Dampf bereiten. Lauwarme Milch, zerlassene Butter, Anis, Zitronenschale und Ei dazugeben. Zu mittelfestem Teig abschlagen und gehen lassen.

Mit Löffel Teigstücke abstechen, auf einem Brett zu Kugeln ausformen und zugedeckt gehen lassen. In heißem Fett zugedeckt ausbacken.

