

good food loop

Ouschterkuch

Wat brauch ech?

Fir den Deeg brauch ech:

- 250 ml Mëllech
- 1 Wierfel Hief
- 3 Eeër
- 6 EL Zocker
- 1 EL Botter
- 1 EL Sonneblummeneleg
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Vanille
- Zitrouneschuel vun enger klenger Zitroun
- 800 g Miel

Fir d'Fëllung brauch ech:

- 250 g Frëschkeis
- 1 Ee
- 50 g Zocker
- ½ Téiläffel Vanille
-

Preparatioun

1. Hief an wootlechem Waasser oplësen, Eeër, Zocker, geschmoltene Botter, Ueleg, Salz, Vanille an Zitrouneschuelen dobäi ginn. Miel no an no dobäi ginn an zu engem Deeg knieden. Zoudecken an opgoe loossen
2. Deeg deelen. Bakform uelegen. D'Halschent vum Deeg flaach ausrullen an domat d'Form auskleeden.
3. Fir d'Fëllung Frëschkeis, Ee, Zocker an Vanille glat réieren. Corinnten dobäi ginn. An d'Bakform fëllen.
4. Den Rescht vum Deeg an dräi gläich grouss Kugelen deelen. Kugelen op d'Säit rullen. Déi dräi Deegseeler zu enger Trëtz flechten. Mat der Deegtrëtz d'Bakform bedecken an zoumaachen.
5. D'Ee mat engem lessläffel Waasser verquirelen an den Deeg domat besträichen.
6. 40- 45 Minutten bei 200° C baken, bis dass den Deeg goldbrong ass a beim klappen huel klängt.

