

MUSTACEVS

(MOSTBROT)

ZUTATEN:

10 BRÖTCHEN À 100 G	500 G	DINKELMEHL
	¼ L	PASSUM (ROSINENWEIN) (REZEPT IST ANGEHÄNGT)
	50 ML	DEFRUTUM (TRAUBENSAFT UM DIE HÄLFTE EINREDUZIERT)
	1 WÜRFEL	HEFE
	60 G	SCHWEINESCHMALZ
	60 G	FETAKÄSE
	¼ TL	KREUZKÜMMEL
	½ TL	ANIS
	1	LORBEERBLATT, KLEINGEHACKT
	1	EI

ZUBEREITUNG:

- * MEHL IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND DIE KRÄUTER DAZUGEBEN
- * IN DIE MITTE EINE MULDE DRÜCKEN
- * DEFRUTUM ERWÄRMEN (LAUWARM), DIE HEFE HINEIN BRÖCKELN UND GLATTRÜHREN
- * IN DIE MULDE GEBEN UND MIT ETWAS MEHL VERRÜHREN
- * 15 MINUTEN GEHEN LASSEN
- * WEICHES SCHMALZ UND DEN KLEIN GEWÜRFELTEN FETAKÄSE AUF DEN MEHLRAND VERTEILEN
- * DURCHKNETEN
- * PASSUM UND DAS EIGELB DAZUGEN
- * ALLE ZUTATEN GUT DURCHKNETEN
- * AUS DEM TEIG FLADEN FORMEN UND 6 STUNDEN (AM BESTEN ÜBER NACHT) GEHEN LASSEN
- * MIT EIKLAR BESTREICHEN
- * MIT GEMAHLENEM MEERSALZ BESTREUEN
- * BEI 180 °C OBER- UND UNTERHITZE UNGEFÄHR 30 MINUTEN BACKEN

PASSUM

(ROSINENWEIN)

ZUTATEN:

200 ML SÜSSEN ROTWEIN
100 G ROSINEN ODER SULTANINEN

ZUBEREITUNG:

- * ROSINEN ODER SULTANINEN IM ROTWEIN 3 BIS 4 TAGE EINWEICHEN
- * DANN DAS GANZE PÜRIEREN
- * IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN