Beugerl

Zutaten:

40 dag Weizenmehl
10 dag Roggenmehl
2 Tl. Salz
1 Tl. Kümmel
¼ l Wasser
0,1 l Milch
½ Würfel Germ
etwas grobes Salz

Zubereitung:

1. Aus der lauwarmen Milch, etwas lauwarmem Wasser, Germ und Mehl wird ein Dampferl zubereitet.
2. Mehl, Gewürze, Wasser und Dampferl werden vermengt und zu einem glatten Teig geschlagen.
3. Den Teig lässt man an einem warmen Ort ca. 20-30 Min. gehen.
4. Aus dem Teig werden Beugerl geformt. Man kann diese ev. nun für ca. 15 Min. ins Gefrierfach geben.
5. Die Beugerl gibt man in kochendes Salzwasser.
6. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, werden sie auf ein Backblech gelegt, mit grobem Salz bestreut und bei 200° ca. 20 Min. gebacken.

Mancherorts werden aus dem Teig Brezeln geformt und am vierten Fastensonntag als „Laetare-Brezen" verteilt.

Aus: Hurra, Jesus lebt – Mit Kindern die Fastenzeit und Ostern erleben