

Boxemännercher

500gr Miel
20 gr Hief
2 Löffelen Zocker
250 ml woodleg Mëllech
1 Pouz Salz
2 Eër
100 gr Botter
Corinthen



D'Miel an d'Schossel ginn, an der Mëtt andrécken an d'Hief derbäiginn. 1 Löffel Zocker a bësse Mëllech dräschëdden. 15 Min. roue loossen. D'Eër mam Zocker, Salz, Botter a mam Rescht Mëllech opklappen a bei den Deeg ginn. Gutt knieden. 20 Minutten opgoë loossen da rëm knieden, Mannercher formen a se virum Baken nach eng Kéier opgoë loossen. Corinthen drandrëcken. Bei 180 grad 20 bis 30 Minutte baken.



Gudden Appetit!