

«1. August Weggen»



«Was bruchsch und via wird's gmacht»:



Zubereitung:

für 8 Stück

1 kg Mehl
2-3 TL Salz
1 Würfel Hefe

Mehl und Salz in einer tiefen Schüssel mischen und eine Mulde formen. Die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit wenig Milch auflösen. In die Mulde giessen, mit wenig Mehl bestäuben und gehen lassen, bis die Hefe Blasen wirft.

130 gr Butter
5 dl Milch
2 Eier verquirlt

Butter in einem Pfännchen schmelzen, vom Feuer nehmen und mit der Milch ablöschen. Mit dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

10-15 Minuten kneten, bis der Teig elastisch ist. 1 grosses oder 8 kleine Brötchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Mit einem Messer oder einer Scheere an 4 Seiten ein Eck reinschneiden – so entsteht beim Backen ein schönes Schweizerkreuz.

Bei Raumtemperatur 30-45 Minuten gehen lassen. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft 180°C).

4 cl Milch

Mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Ofen je nach Grösse 20-30 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Jetzt nur noch das Fähnli reinstecken und zum Geniessen servieren.

An Guata !

Tipp für Fähnli: Diese lassen sich mit Zahnstocher und normalem Papier super basteln und bringen gleich noch den Kindern eine tolle Mitmach-Gelegenheit. Natürlich kann man sie auch weglassen oder im Handel kaufen.