

Grammelpogatscherl von Erika

Arbeitsvorgang:

Aus den angegebenen, zimmerwarmen Zutaten einen Germteig bereiten, gehen lassen, dann den Teig rechteckig auswalken.

Die gehackten und gewürzten Grammeln darauf verteilen, einrollen und zusammenschlagen, wie einen Blätterteig.

Den Teig noch einmal gehen lassen, dann wieder auswalken und zusammenschlagen (diesen Vorgang insgesamt 3x wiederholen!).

Das Backrohr auf 180 Grad einschalten und vorheizen.

Jetzt den Teig ca. 2 cm hoch auswalken, Rautenmuster einschneiden und ausstechen, aufs Blech geben und nochmals ca. 10 min gehen lassen.

Die Pogatscherln mit verquirltem Ei bestreichen, mit etwas Salz bestreuen, dann bei 180 – 200° goldbraun backen.

Die Masse ergibt ca. 40 Stück Pogatscherl mit ø 4cm.

Die Pogatscherl schmecken köstlich zu Wein oder Apfelsaft. 😊

Zutaten:

- 500g Mehl
- 2 Esslöffel Schweineschmalz
- 30g Germ
- 2 kleine Eier
(1 Ei für den Teig und 1 Ei zum Bestreichen der Pogatscherl)
- 1 TL Salz
- 180 ml Milch
- 350-500g Grammeln
(fein hacken und mit Paprika mild und etwas Paprika scharf, sowie Pfeffer würzen)

Gutes Gelingen!