



Grammelpogatscherl von Erika



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 Grammel
(fein hacken und mit Paprika mild und etwas Paprika scharf, sowie Pfeffer würzen)

Arbeitsvorgang:

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

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

Den Teig noch einmal gehen lassen, dann wieder auswalzen und zusammenschlagen (diesen Vorgang insgesamt 3x wiederholen!). Das Backrohr auf 180 Grad einschalten und vorheizen.

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

Die Pogatscherl mit verquirtem 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. 😊

Gutes Gelingen!