



Elmars- elefantöses (!) Grittibänz- rezept

500 g Mehl
3 TL Salz
25 g Zucker
1/3 Hefewürfel zerbröckelt oder
etwas weniger als die Hälfte eines Trockenhefen-Päcklis

alles mischen

2 ½ dl Milch
½ Becher Rahmquark (75 g)/Haf fett- oder Magerquark

dazugeben &

25 g Butter

erst am Schluss begeben

*alles gut vermengen und kneten. Anschliessend ca. 2 Std gehen lassen.
Daraus 4-5 Grittibänzen formen, mit Ei bepinseln und nochmals 20 min
ruhen lassen.*

Backen in der unteren Ofenhälfte während ca. 25 Minuten bei 200 Grad.

Türüü und viel Spass!

Das MuKi-Team mit Elmar