

FRÄNKISCHE TAPAS



Stössla

Zutaten:

250 g Mehl

1/2 Hefewürfel

1 Ei

1 paar Esslöffel Milch

50 g Zucker

1 EL Vanillezucker (oder 1 Päckchen)

50 g zerlassener Butterschmalz (oder Butter)

1 Prise Salz

Geriebene Schale einer halben Zitronen

Zubereitung:

Hefe mit einem Eßlöffel Zucker und etwas Milch ansetzen, bis sie gärt. In der Zwischenzeit Mehl in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Hefeteig ca. 1 Stunde abgedeckt an einen warmen Ort stellen, bis er deutlich sichtbar aufgegangen ist.

Aus den Hefeteig kleine Bällchen formen und in eine ausgefette und feuerfeste Form locker nebeneinander schichten. Bei 160° C Umluft für ca. 20 bis 25 Minuten offen im Ofen backen.