

Das aktuelle Rezept von Hilde Wohlenberg
vom Kreis-LandFrauenVerband Dithmarschen e. V.

<https://www.kreis-landfrauenverband-dithmarschen.de>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche sowie LandFrauen einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Heiße Wecken Gisela

Ein Klassiker in dieser Jahreszeit sind Heiße Wecken. Auch wenn nicht alle Rosinen mögen: in diesem Fall müssen sie sein. Wichtig wie bei jedem Hefeteig ist, dass der Teig genügend Zeit zum Gehen hat. Deshalb rührt LandFrau Hilde Wohlenberg den Teig gern mit kalter Milch an und verlängert dafür die Gehzeit.

Viel Spaß beim Zubereiten!



Zutaten für ca. 4 Personen:

- 500 g Mehl
- 40 g Hefe
- 125 g weiche Butter
- 2 Eier
- ¼ l Milch
- 100 g Zucker
- 125 g Rosinen
- Salz, Kardamom
- 50 g weiche Butter zum Bestreichen

So wird's gemacht:

Die Hefe mit dem Zucker in der Milch auflösen. Die restlichen Zutaten unterkneten zu einem zähen Teig. Wie oben beschrieben, lange (2 Stunden) gehen lassen. Mit einem Esslöffel Teig abstechen, aufs Backpapier geben. Mit einem Teelöffel mit weicher Butter den Teig zu Fladen drücken. Nochmals gehen lassen und dann bei 200 Grad 15 Minuten goldgelb backen.

Die Heißen Wecken schmecken natürlich warm am besten. Sie lassen sich aber auch gut einfrieren und später kurz aufbacken oder in der Mikrowelle aufwärmen.

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff