

Angeschbeacher Dennekoche

In 22 Schritten - Für 4 Personen

1. 1000 Gramm Mehl in Schüssel
2. Grube hinein, darin Hefewürfel zerbröseln
3. Esslöffel Zucker draufstreuen.
4. etwas warme Milch drüber gießen, bis Hefe mit Milch bedeckt.
5. Deckel auf Schüssel
6. 30 Minuten stehen lassen.
7. 1/4 Liter Öl dazu
8. gestrichener Esslöffel Salz rein.
9. Und etwas zerlassene Margarine
10. Etwas Milch erwärmen und Teig kneten.
11. Wenn zu zäh noch etwas von warmer Milch rein
12. Teig muss Klumpen ergeben.
13. Optimal, wenn ganzer nicht an Fingern, sondern komplett an
14. Teigklumpen klebt.
15. Deckel 20 Minuten auf Schüssel
16. Jetzt Teig 1 cm dick ausrollen
17. Mit z.B. Springform einzelne Dennekoche ausstechen.
18. Auf Backbleche legen.
19. 53 Löcher reingicken (Nagel oder Hölzchen)
20. 200 Grad 20 Minuten backen bis goldbraun.
21. Zeitnah essen.
22. Am zweiten Tag Most draufstreichen, sonst zu hart.