

Bochene Bierzelerla (Dalken)

300 gr griffiges Mehl	¼ l Milch
100 gr glattes Mehl	1 Ei
20 gr Hefe	1 Eigelb
3 Eßl Butter	1 Msp. Salz



Zubereitung:

In lauwarme Milch, Hefe zerbröckeln und mit Zucker kurz gehen lassen. In eine Schüssel Mehl geben. Salz, Eier und zerlassene Butter zugeben. Mit der Hefemilch zu einem dünnflüssigen Teig arbeiten. Wenn der Teig nicht mehr am Kochlöffel klebt, die Oberfläche mit Mehl bestäuben. Mit einem Geschirrtuch abdecken. Etwa eine halbe Stunde gehen lassen.

Teig auf einem Nudelbrett mit der Hand zu einer stärkeren Platte ausziehen. Mit einem Glas handflächengroße Plätzchen ausstechen und auf dem Brett noch 15 min. gehen lassen. Dann auf ein gefettetes Backblech legen. Auf beiden Seiten im Backofen backen (wurde früher auf der trockenen Herdplatte gebacken).

Die noch warmen Dalken mit Butter bestreichen. Mit Zucker und Zimt bestreuen oder mit Pflaumenmus bestreichen. Darüber evtl. etwas geriebenen Quark oder saure Sahne geben.

(entdeckt von unserer Siegrid Goldstein, entnommen aus dem Buch „Rezepte aus der Heimat Egerland“).