

Omas Rezeptesammlung

Großmutter's Thüringer Griebenplätzchen

Gattung: Backen Gebäck, Plätzchen, Thüringen, Deutschland

250 g	Weizenmehl	125 g	Grieben
250 g	Roggenmehl	3/8 Liter	Saure Milch
20 g	Hefe		Pfeffer
1 Teel.	Zucker	1	Eigelb
	Salz		

Aus einigen Esslöffeln Mehl, der in etwas lauwarmem Wasser aufgelösten Hefe und dem Zucker einen Vorteig bereiten, gehen lassen.

Mit dem übrigen Mehl, Salz, den gehackten Grieben, der sauren Milch und einer Prise Pfeffer vermengen.

Teig gründlich verarbeiten und schlagen, 30-40 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Etwa 5 mm dicke runde Plätzchen ausstechen, auf eine gefettetes Backblech legen und mit Eigelb bestreichen. Im auf 200-210 C vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen.

Möglichst frisch reichen.