

Mutscheln

Zutaten:

- 250g Milch
- 90g Butter
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- ½ Würfel Hefe
- 500g Dinkelmehl
- 1 Ei und etwas Milch zum Einstreichen



Zubereitung:

1. Alle Zutaten außer dem Dinkelmehl werden 2 Minuten auf 37 Grad auf Stufe 2 erwärmt.
2. Nun kommt das Mehl dazu und der Teig wird auf der Teigstufe 2 ½ Minuten geknetet. Zwischendurch den Rand einmal mit dem Spatel säubern.

Den Teig im Mixtopf 30 – 45 Minuten gehen lassen.

Nun den Backofen auf 180 Grad (Ober/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Folie auslegen.

Vom Teig ca. 100g beiseitelegen und mit einem feuchten Tuch abdecken. Den restlichen Teig dann in 7-8 gleich große Stücke aufteilen. Ich teile ihn erst in 2 Teile, dann die jeweils in zwei usw.

Alle Teigteilchen zu Kugeln formen und kurz gehen lassen. Nun in die Mitte ein Quadrat mit einem spitzen scharfen Messer einritzen und den Teig drum herum etwas plattdrücken.

Mit dem Messer auf 12 und 6 Uhr den plattgedrückten Teil bis zum Quadrat in der Mitte einschneiden. Dann auf 3 und 9 Uhr einschneiden, nun sind es 4 Teile. Jedes Teil noch einmal mittig einschneiden, dann sind es 8 Teile. Die Enden alle mit Daumen und Zeigefinden zusammendrücken.

Aus dem 100g Teigstückle etwas abteilen und zu einem längeren Strang drehen. Dann zwirbeln, um das Quadrat legen und leicht andrücken.

Das Ei mit etwas Milch verquirlen und die Mutscheln damit bestreichen.

4 Mutscheln erst fertig formen, dann bestreichen und im Ofen gute 20-25 Minuten goldgelb backen. Solange die restlichen Mutscheln formen und bestreichen.

Lasst es euch schmecken!

FräuleinKuchenzauber <3

Für Nicht-Thermomixer:

Ihr braucht weiche Butter und warme Milch! Dann geht ihr gleich vor, wie oben beschrieben. Erst die Zutaten außer dem Mehl vermengen und dann nach und nach das Mehl dazugeben, bis der Hefeteig die Schüssel gesäubert hat.