

Zelten nach Mamas Rezept

<i>1kg</i>	<i>Weizenmehl</i>	<i>700</i>
<i>2</i>	<i>Eier</i>	
<i>1 Eßl.</i>	<i>Salz</i>	
<i>600ml</i>	<i>Milch</i>	<i>warm</i>
<i>40g</i>	<i>Hefe</i>	<i>frisch</i>
<i>1Tl.</i>	<i>Honig</i>	



Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Grube machen und die Hefe, Honig und etwas Milch dazu rühren und gehen lassen. Dann die restliche Milch zugeben und ordentlich mit dem Kochlöffel durchrühren. Den Teig zugedeckt ein paar Minuten wirken lassen. Danach nimmt man den Kochlöffel und schlägt ganz viel Luft in den Teig. Man setzt den Kochlöffel unter dem Teig an und zieht mehr oder weniger am Teig ohne die Oberschicht des Teiges zu verletzen. Dann lässt man den Teig gut aufgehen und wiederholt das Ganze noch einmal. Nach dem Rasten werden vorsichtig mit einem Schöpflöffel Teiglinge herausgestochen. Wichtig dabei ist die Oberfläche des Teiges nicht zu beschädigen. Man legt sie auf ein bemehltes Tuch und lässt die Teiglinge zugedeckt noch ein letztes Mal gut aufgehen. Die Zelten werden vorsichtig auf ein heißes Blech gelegt und in den vorgeheizten Ofen geschoben und bei 230°C gebacken.