

1.-August-Weggen



500 g Zopfmehl
1 1/2 TL Salz
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)
50 g Butter
3 dl Milch
50 g Birnendicksaft (Birnel)

Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerbröckeln, daruntermischen. Butter in Stücke schneiden, mit Milch und Birnendicksaft begeben, mischen, zu einem weichen, glatten Teig kneten.

100 g Dörraprikosen (soft)
1 TL Thymianblättchen,
nach Belieben

Aprikosen in Würfeli schneiden, mit den Thymianblättchen unter den Teig kneten. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 1/2 Std. aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig auf die leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken, zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Weggen zugedeckt nochmals ca. 30 Min. aufgehen lassen. Ofen auf 180 Grad vorheizen.

1 Ei
1 EL Rahm oder Milch

Ei mit dem Rahm verklopfen, Weggen damit bestreichen. Weggen mit einem scharfen Messer übers Kreuz ca. 1 cm tief einschneiden.

Backen: ca. 35 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Weggen auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 289 kcal, F 7 g, Kh 46 g, E 9 g

