

Griebengebäck

Rezept von Kay Bodi, Kaiserliche Küchenmeisterei Bad Homburg

Zutaten für 4 Personen:

1 kg feines Mehl
300 g Grieben durch den Fleischwolf gelassen
100 g Griebenschmalz
50 g frische Backhefe
1 EL Zucker
1/2 l Milch
2 TL Salz
2 Eigelb
1 TL Pfeffer

Zubereitung:

Mehl durchsieben. In der lauwarmen Milch Hefe und Zucker zum Gären bringen und dann zum Mehl geben. Grieben, Griebenfett, Salz und Pfeffer dazu geben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand und von den Händen sauber lösen lassen. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen, danach ausrollen auf 1 cm Dicke und zusammenfalten. Dann den Teig weitere 20 Minuten ruhen lassen. Insgesamt 3-mal hintereinander den Teig auf 1 cm Dicke ausrollen, zusammenfalten und ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und mit einem Glas oder einer Backform große Plätzchen ausstechen. Diese auf Backpapier setzen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

2 Eigelbe verrühren und das heiße Gebäck damit bestreichen und noch einmal kurz in den Ofen schieben. Als Dip Schafsfrischkäse (Schmand) mit kleingehackten Zwiebeln, feingehacktem Knoblauch etwas Butter, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verrühren. Wer mag, kann als Dip auch einfach nur Schmand und etwas Salz verrühren. Halb warm schmeckt das Griebengebäck am besten.