

JAUSENKNÖPFE

★★★★★ 5 bei 51 Bewertungen



Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, geschmeidigen, mittelfesten Germteig zubereiten (ca. 8-10 Minuten kneten) und diesen ca. 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.
- 2 Jetzt den Teig in 10 Stücke aufteilen und daraus Flesserl (<https://youtu.be/ulOgl7xvOlc>) formen
- 3 Die fertig geflochtenen Flesserl der Länge nach zu einem Knopf aufrollen. Danach mit Wasser besprühen und danach in Körner oder Saaten nach Wunsch tauchen und nochmal 15 Minuten rasten lassen.
- 4 Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Heißluft ca 20 Minuten backen.



Viele weitere Jausenideen findet ihr auch in unserem Blogbeitrag zum Thema "Gesunde Jause"

Zutaten

FÜR 10 KNÖPFE

TEIG

- 200 g lauwarmes Wasser
- 100 g lauwarme Milch
- 500 g Weizenmehl 700
- 10 g Salz
- 10 g Backmalz
- 10 g frische Germ