



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Pogatschen aus Grieben

Rezept von **Magdalena Tschismar**

Zutaten:

500 Gramm Mehl
40 Gramm Hefe
1 Brise Salz
2 Eigelb
¼ Ltr. Milch
250 Gramm frische Grieben



Zubereitung:

Man bereitet einen Hefeteig mit 2 Eigelb, Salz, Milch, Hefe und Mehl. Gemahlene frische Grieben werden entweder gleich in den Teig eingearbeitet oder man macht einen Blätterteig. Man streicht die Grieben auf den ausgerollten Teig, schlägt ihn ein und rollt ihn aus. Das Ausrollen und Einschlagen muss mindestens 3 mal wiederholt werden.

Es werden aus dem Teig mit Hilfe eines Glases runde Flecken ausgestochen und die Oberfläche mit einer Gabel gitterförmig verziert. Dann schiebt man mit beiden Händen die Teigflächen so zusammen, dass sie höher und kleiner werden, bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie bei ca. 200-250 Grad Celsius im Ofen.

