



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Pogatschen aus Grieben

Pogatschen aus Grieben

Zutaten:

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



Zubereitung:

1. Man bereitet einen Hefeteig mit 2 Eigelb, Salz, Milch, Hefe und Mehl.
2. Gemahlene frische Grieben werden entweder gleich in den Teig eingearbeitet oder man macht einen Blätterteig.
3. Man streicht die Grieben auf den ausgerollten Teig, schlägt ihn ein und rollt ihn aus.
4. Das Ausrollen und Einschlagen muss mindestens 3 mal wiederholt werden.
5. Es werden aus dem Teig mit Hilfe eines Glases runde Flecken ausgestochen und die Oberfläche mit einer Gabel gitterförmig verziert.
6. 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.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse