

# Grammelpogatscherl



Bei meinem letzten Familienbesuch machte mir meine Mama, die eigentlich sehr gesund und bewusst isst, eine Überraschung: burgenländische Grammelpogatscherl in der Steiermark 😊 Ich kannte das nicht, war aber fasziniert, weil es genau meinen Snack-Geschmack trifft, auch wenn ich mich sonst bemühe, gesünder zu essen 😊 Aber diese Sünde ist es wert!

## Du brauchst dafür:

- 125 g Grammeln
- 21 g Germ
- 1/8 l Milch
- 150 g Mehl
- ½ TL Salz
- Pfeffer
- Gehackte Petersilie
- 2 EL Sauerrahm
- 2 EL Wein
- 2 Eier

## Und so geht´s:

- Grammeln hacken
- Milch lauwarm wärmen, den Germ darin auflösen und für ca. 10 Minuten gehen lassen
- Mehl, Salz, Pfeffer und Petersilie miteinander vermischen
- Grammeln, 1 Ei, Germ-Milch, Sauerrahm und Wein zum Mehl geben und zu einem Teig verkneten
- Teig ausrollen und mehrmals einschlagen
- In Folie einschlagen und im Kühlschrank für mind. 1 Stunde gehen lassen
- Den Teig fingerdick ausrollen
- Mit einem Messer ein Gittermuster in den Teig ziehen und Kreise ausstechen
- Die Pogatscherl nochmal eine halbe Stunde rasten lassen
- Backrohr auf 190 Grad Umluft vorheizen
- Das 2. Ei verquirlen und die Pogatscherl mit dem Ei bestreichen
- Mit Salz, Pfeffer und Kümmel bestreuen
- Im Rohr für ca. 15-20 Minuten backen, bis sie goldig braun sind