

Mama's Grammelpogatschen

Zutaten:

300 g Mehl

20 g Germ

1 Teelöffel Zucker

10 Esslöffel warme Milch

2-3 Esslöffel Sauerrahm

1 Ei

1 Prise Salz

250 g Grammeln

Zubereitung

Aus dem etwas Mehl, Germ, Milch und Zucker den Vorteig machen

wenn der Germ aufgeht das restliche Mehl das Ei und den Sauerrahm dazu und gut durchkneten.

Den Teig 30 Minuten ruhen lassen und dann ausrollen

die Grammeln hacken und darauf verteilen und ganz wenig salzen, zusammenfalten und nochmals ausrollen, dies noch einmal wiederholen.

Mit einer runden Form ca. 5cm ausstechen. Die einzelnen Pogatschen oben mit einem scharfen Messer, ich nehm ein Teppichmesser

einschneiden und mit Eiklar bestreichen mit Salz und gehacktem Kümmel bestreuen.

15-20 Minuten lang aufgehen lassen, bei 180 Grad (Umluft 170 Grad) backen bis sie oben schön goldbraun sind.