

Ostersemmel

Zutaten

500 g	Mehl
30 g	Hefe
250 ml	Milch
100 g	Zucker
80 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Bittermandelaroma

Zubereitung

1. Milch mit Hefe mischen
2. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter mischen. Hefe-Milch-Mischung und Bittermandelaroma hinzugeben.
3. Teig zu einem ovalen Fladen (Form eines Palmblattes typisch für Burg) oder einem Hefezopf verarbeiten.
4. Bei 160°C goldbraun backen.