

Poschweck

Zutaten

Ergibt 3 Stück

100 g	Hefe
500 ml	Milch
Etwas	Zucker
1000 g	Mehl
300 g	Butter
100 g	Zucker
3	Eigelb
2 Pck.	Vanillezucker
2 TL	Salz
250 g	Rosinen
250 g	Nüsse (geröstet und grob gehackt)
250 g	Würfelzucker
1 Prise	Salz
1	Ei

Zubereitung

1. Hefe mit warmer Milch und etwas Zucker vermischen. Gehen lassen.
2. Mehl, Butter, Zucker, Eigelb, Vanillezucker und Salz mischen. Hefe-Milch-Mischung hinzufügen.
3. Rosinen und Nüsse unter den Teig mischen.
4. Würfelzucker per Hand unterkneten
5. Ei verquirlen und mit einer Prise Salz und Zucker mischen und den Teig damit bestreichen.
6. Erneut gehen lassen, danach bei 180°C 40 bis 45 Minuten backen.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/246801098486026/Aachener-Poschweck.html>