



Schlumpe-Weck

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Süß oder herzhaft, ungewöhnlich aber immer lecker

Zutaten

- 42 g,1 Würfel frische Hefe
- 500 g Mehl, gesiebt
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 ganze Eier
- ¼ l lauwarme Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Der Schlumpe-Weck-Teig:

Schritt2

Den Backofen auf 200 ° C vorheizen, Heißluft 175 ° C.

Schritt3

Die zerbröselte Hefe in der lauwarmen Milch mit dem Zucker und 1 Prise Salz auflösen und mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten.

Schritt4

(Wichtig bei jedem Hefeteig ist, dass alle Zutaten recht warm sind und der Teig an einem warmen Ort gut aufgehen kann)

Schritt5

Zu einer Kugel formen, ca. 30 min. abgedeckt aufgehen lassen, bis sich das Volumen nahezu

verdoppelt hat.

Schritt6

Danach den Teig noch einmal gut durchwirken, 1 cm dick auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.

Schritt7

Mit einem Ausstecher, ersatzweise Kaffee Tasse runde Kreppel/Kreise ausstechen.

Schritt8

Mit etwas Abstand auf das mit Backpapier ausgelegte, flache Blech legen.

Schritt9

Etwa 10 min. backen, heraus nehmen, erkalten lassen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Aufschneiden, mit Apfelmus füllen, zuklappen und in heißer Butter von beiden Seiten goldgelb braten

Schritt12

Mit Zucker bestreuen und sofort servieren oder in herzhafter Version mit hessischem Handkäs füllen.

Rezeptart: Hessisch **Tags:** althergebracht, Gebäck, snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schlumpe-weck/>