



Dekorative & leckere 1. AUGUST FACKELN geniessen?

1. AUGUST FACKELN

ZUTATEN

Grundrezept:

500g	Weissmehl
1/2 EL	Salz
3dl	warmes Wasser
1/2 Päckli	Trockenhefe
20	Holzspiesse

Variante 1: Mit Kräutern und Knoblauch

3 EL	frische Gartenkräuter
2	Knoblauchzehen
1dl	Rapsöl

Variante 2: Mit getrockneten Tomaten

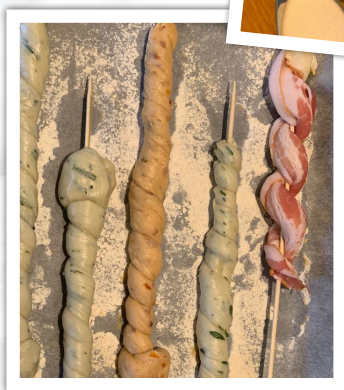
1/2 Glas	getrocknete Tomaten in Öl, abgetropft
----------	---------------------------------------

Variante 3: Mit Speck

15–20	Specktranchen
-------	---------------

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten des Grundrezeptes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und in 3 Portionen aufteilen. Für die Variante 1 mit Kräutern und Knoblauch sowie die Variante 2 mit getrockneten Tomaten die Zutaten dafür einzeln mixen und in die bereits vorbereitete Teigportion einkneten. Anschliessend ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Nach dem gehen lassen, Teig (Menge pro Grundrezept) in 15–20 Stücke teilen. Ausrollen und um 15–20 Holzspiesse wickeln.
3. Für die Variante 3 mit Speck wird nach dem Ausrollen des Grundrezeptes, der Speck zusammen mit dem Teig um die Spiesse gewickelt.
4. Im auf 200°C vorgeheizten Ofen (Ober und Unterhitze) ca. 12 Minuten backen.



TIPPS

- Anstelle von Weissmehl, helles Dinkelmehl oder andere Mehlsorte verwenden.
- Gehackte Kürbiskerne beimischen.
- Die Fackeln auf dem Grillrost, unter wenden backen.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



MIGGA FALETT