

## **Dienstag 24. September 2024: Neukircher Zwieback und Rezeptebörse**

Wann: 14 bis 18 Uhr

Wo: Jugend- und Mehrgenerationenhaus des Valtenbergwichtel e.V., Forstweg 5, 01904 Neukirch

14.00 Uhr Treffen vor Jugend- und Mehrgenerationenhaus;

14:15 Uhr Führung in oder um die Zwiebackfabrik/ Werksverkauf

15:00 Uhr Besuch des Heimatmuseums im Rittergut

16:00 Uhr Kaffee/ Kuchen/ Herzhaftes für ca. 30 Personen

→ Rezeptebörse und gegenseitiger Austausch

### **Was verbirgt sich hinter diesem Rezept?**

Zutaten:

500 g Mehl

80 g Butter oder Margarine

10 g Zucker

1 Prise Salz

250 ml Milch

20 g Hefe

1. Gib das Mehl, die Butter oder Margarine, den Zucker und das Salz in eine große Schüssel.
2. Erwärme die Milch in einem kleinen Topf. Nimm den Topf von der Herdplatte und löse die Hefe darin auf.
3. Gib die Milch-Hefe-Mischung zu den anderen Zutaten in die Schüssel und verknete alles zu einem glatten Teig. Bedecke die Schüssel mit einem feuchten Geschirrtuch und lasse den Teig eine Stunde lang an einem warmen Ort gehen.
4. Knete den Teig dann noch einmal gut durch. Fülle ihn in eine Kastenform und backe ihn bei 180 Grad für etwa eine Stunde im Ofen.
5. Nimm das Gebäck aus der Kastenform und lasse ihn eine Stunde lang ruhen und abkühlen. Schneide es dann in zwanzig Scheiben, die jeweils etwa einen Zentimeter dick sein sollten.
6. Lege die Scheiben auf ein Backblech und backe sie bei 100 Grad für eine weitere Stunde, bis sie goldgelb sind.