

# RÖMISCHER OPFERKUCHEN

VORBEREITUNG: X (10) MINUTEN  
BACKZEIT: XXV (25) MINUTEN

## ZUTATEN:

CC (200 ) GRAMM	WEIZENMEHL
CD (400) GRAMM	SCHAFSKÄSE
I	EI
XX (20)	LORBEERBLÄTTER



## ZUBEREITUNG:

- I. MEHL AUF EINE ARRBEITSFLÄCHE GEBEN
- II. SCHAFSKÄSE FEIN DAZUBRÖSELN, EV. MIT EINER GABEL ZERDRÜCKEN
- III. EI DAZUGEBEN UND GUT VERKNETEN (DIE MASSE IST SEHR FEUCHT)
- IV. LORBEERBLÄTTER AUF EINEM BACKBLECH VERTEILEN
- V. AUS DER MASSE VI BRÖTCHEN FORMEN UND AUF DIE LORBEERBLÄTTER LEGEN
- VI. IM BACKROHR BEI CLXXX (180) GRAD CA. XXV (25) MINUTEN BACKEN

