

Mostsemmeln

Zutaten:

Grundzutaten für den Hefeteig:

500 g Mehl

ein Würfel Hefe

ein Viertel Liter roter Traubensaft

50 g Olivenöl

Salz

optional: 50g geriebener Käse (Pecorino oder Parmesan)

je nach Geschmack würzen mit folgenden Gewürzen:

Anis

Kümmel

zerstoßene Lorbeerrinde

Kurkuma, Kreuzkümmel...

Zubereitung:

Zutaten zu Hefeteig verarbeiten und mindestens 2 Stunden gehen lassen. Anschließend Teig zu Stangen formen und ca. 1 cm breite Scheiben abschneiden.

Diese auf ein Lorbeerblatt setzen, Oberseite einschneiden und im vorgeheizten Ofen bei ca. 180°C ca. 10-15 Minuten backen.

Dazu passt vorzüglich Frischkäse mit Kräutern und Teufelsdreck...

Guten Appetit!