

Rezepte aus dem Hessenpark

Böffertger



Dieses Rezept stammt aus der vierten Auflage des Franckfurter Kochbuchs. Publiziert wurde es in Frankfurt am Main im Jahr 1789. Die Böffertger sind ein Hefengebäck mit Rosinen, das in einer Eierpfanne oder Keramikform über dem Feuer gebacken wird. Es gelingt aber ebenso im Elektro-Backofen. Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Zutaten:

5 Eier

1 Kilogramm Mehl

1/2 Liter Milch, lauwarm

125 Gramm Butter, geschmolzen

1 Würfel frische Hefe

Rosinen, nach Geschmack

2-4 Esslöffel Zucker

1. Die Eier in einer Schüssel aufschlagen.
2. Das Mehl und die lauwarme Milch mit der geschmolzenen Butter und der Hefe nach und hinzugeben und gut mit einem Holzlöffel einrühren.
3. Zuletzt den Zucker und die Rosinen hinzugeben.
4. Alles zu einer Teigkugel verkneten und 3 Stunden, mit einem Küchentuch bedeckt, ruhen lassen.
5. Nach der Ruhezeit zu Teigkugeln formen und in der Eierpfanne oder einer Keramikform unter Wenden über dem Feuer oder im Backofen für etwa 15-30 Minuten ausbacken.

Tipp: Die Böffertger zu Brötchen geformt auf dem Blech oder in den gefetteten Mulden einer Muffinform ausbacken bei 200° C für 15-30 Minuten backen.