Vintschgerl

Die Vintschgerl sind traditionelle Brötchen aus Südtirol, die mit diesem Rezept ganz einfach zubereitet werden können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,1 h

Zutaten

1 Packung	Backpulver
410 g	Roggenmehl
1 EL	Salz
1 EL	Kümmel
1 EL	Anis
1 EL	Fenchel
1 EL	Koriander
1 Flasche	Bier

Zubereitung

1. Für die Vintschgerl den Backofen auf 170°C vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver, Salz, Kümmel, Anis, Fenchel, Koriander und Bier zu einem glatten Teig kneten.

2. Daraus gleich große Brötchen formen und diese ca. 60 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die Vintschgerl halten sich mehrere Tage lang frisch und schmecken sehr gut mit Butter und süßen oder pikanten Aufstrichen.