



Rahm-Hanklich „Großlassler Art“

Der Hanklich ist ein Gebäck, das die Siebenbürger Sachsen zu jedem christlichen Fest (Ostern, Pfingsten und Weihnachten) backten. Auch bei Hochzeiten wurde er als Begrüßungsgebäck verwendet. Der Rahm-Hanklich variierte in Siebenbürgen von Ortschaft zu Ortschaft.

Zuerst müssen die Bleche eingefettet werden.

Zutaten Hefeteig:

4 – 5 Eier
1 TL Salz
200 – 250 g Butter
(Man rechnet 50 g Butter für 1 Ei)
2 Pck. Hefe (trocken oder frisch)
280 – 350 ml Milch
(Man rechnet 70 ml Milch für 1 Ei)
1 kg Mehl, Type 405
150 g Zucker

Zubereitung des Teiges:

mit
schlagen.

erwärmen (aber nicht zu heiß machen)

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und gehen lassen.
(ca. 1 Stunde).

Wenn der Teig aufgegangen ist, 4 Laibchen formen und zugedeckt
erneut gehen lassen.
Den Teig dünn ausrollen und auf ein großes Blech geben.

Anschließend mit folgendem Belag bestreichen:

Zutaten Belag:

(Menge reicht für den Teig aus 1 kg Mehl)

5 Eigelb
1.000 g Creme fraiche (38 %)

Zubereitung des Belages:

und
verrühren (**nicht schlagen!!!**).
Der Belag reicht für 4 Bleche!!!

Backzeit:

Ober-/Unterhitze: etwa 220 ° (vorgeheizt)
Heißluft: ----
etwa 15 – 20 Min.

Noch heiß gut zuckern (Zucker und Vanillezucker)!!!

*Tipp: Den 38%igen Creme fraiche gibt's in der Metro, Selgros oder Evenord im 1.000-g-Becher.
(Statt dem 38%igen Creme fraiche kann man folgende Mischung verwenden:
½ 30%igen Creme fraiche und ½ double Creme fraiche von Dr. Oetker)*

Gutes Gelingen!!!

Christiane