



# MICHAELER

Biogemüse seit 1997

## Süßkartoffel-Striezel

### Zutaten

250 g Weizenmehl  
100 g BIO-Süßkartoffelmehl  
30 g Zucker  
160 ml Milch  
60 g Butter  
1 Pk. Trockenhefe  
1 Ei  
5 g Salz



**Gerhard MICHAELER**  
[www.biogemuese-marchfeld.com](http://www.biogemuese-marchfeld.com)

### Zubereitung

1. Alles zu einem Teig kneten.
2. Ca. 1 - 2 Std. gehen lassen, Teig nochmals kurz kneten und in sechs gleichgroße Stücke teilen.
3. Die Stücke etwa 20 Min. rasten lassen und anschließend zu einem Striezel formen.
4. Striezel zudecken und bei Raumtemperatur aufgehen lassen.
5. Anschließend bei 180°C goldbraun backen.





# MICHAELER

Biogemüse seit 1997

## Süßkartoffel-Pancakes

### Zutaten

für 6 Personen

75 g BIO-Süßkartoffelmehl  
75 g Weizenmehl  
150 ml Milch oder Pflanzenmilch  
2 Eier  
1 Prise Salz  
einen Schuss Öl

### Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem Teig verrühren.
2. In einer Pfanne auf niedriger Stufe  
3 - 4 Min. goldgelb  
backen.

**Gerhard MICHAELER**  
[www.biogemuese-marchfeld.com](http://www.biogemuese-marchfeld.com)



AT-BIO-302  
Österreich-Landwirtschaft