



## Patzerlkuchen

### Zubereitung

Alle trockenen Zutaten erst mal vermengen, dann Öl und die warme Milch dazu und ca. 3 Minuten in der Küchenmaschine gut kneten! An einem warmen Ort gehen lassen!

Wenn sich der Teig verdoppelt hat kl. Stücke abzupfen der Mohnfülle füllen und den ganzen Kuchenmodel damit auslegen, dann mit der Nussfülle das gleiche und zum Schluss wird mit Topfenfülle der Model aufgefüllt bis der ganze Teig leer ist!

Nochmals kurz gehen lassen und dann bei 180 Grad/Heißluft bzw. 200 Grad bei Ober/Unterhitze backen.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Gabriela Molterer.**

### Zutaten

1/2 kg Mehl

1 Pkg. Trockengerm

etwas Salz

10 dag Zucker

1 Vanillezucker

1 Ei

6 dag BONA Pflanzenöl

250 ml warme Milch

Mohnfülle, Nussfülle, Topfenfülle oder Marmelade je nach Geschmack!