



Piroggen mit Ei und Frühlingszwiebeln

Zutaten für 30 Stück:

12 Eier
2 Packungen Weißmehl
2 Bund Frühlingszwiebeln
1 Packung Hefe
Sonnenblumenöl
Salz
Zucker

Zubereitung:

Den Teig und die Füllung zubereiten und in der Pfanne braten.



Pampuschki mit Knoblauch und Dill

Zutaten für 30 Stück:

1 Packung Weißmehl
600 ml Milch
100 g Zucker
60 g frische Hefe
250 g Butter
10 Eier
2 Knoblauchzehen
2 Bund Dill

Zubereitung:

Den Teig zubereiten und im Backofen für 30 bis 40 Minuten backen, mit Knoblauch, Dill und Öl bestreichen und für weitere 5 bis 10 Minuten backen.

Rezept und Foto wurden von Tatjana zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend “Genuss mit Vielfalt”

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.