



# **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.