

Gáhkko (*aus Lappland*)

50g Margarine schmelzen.
1EL Zuckerrübensirup
5 TL Anis und
½ TL Salz einrühren. Anschließend
500ml Sojamilch (*lauwarm*) einrühren und gut vermischen
25g Hefe in der Milchmischung zerbröseln und auflösen.
Nach und nach
650g Mehl in die Milchmischung geben und gut verkneten
(*Der Teig sollte noch leicht klebrig sein*).
1 Stunde gehen lassen und anschließend noch einmal
durchkneten und in 20 Stücke teilen. Die Stücke in den
Handflächen auf ½cm platt drücken und weitere 30 Minuten gehen lassen. In einer
Pfanne ohne Öl 1-2 Minuten von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Warm servieren.

Ergibt: 20 Stück

Zubereitungszeit: 45-60 Minuten

Ruhezeit: 1½ Stunden