

## Zutaten:

400 g Mehl  
1 Würfel Hefe  
3 EL Zucker  
½ TL Salz  
75 g Butter oder Margarine  
1 Ei  
150 ml lauwarme Milch

## Tipp:

Dazu reicht man Birnen und Vanille-Sauce.

Quelle: Hanne Sebastian, multi Emden

## Mehlpütt 4 Portionen

## Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Butter bzw. Margarine einem Ei und lauwarmen Milch bereitet man einen Hefeteig zu, den man zugedeckt 45 Minuten gehen lässt.

Den Teig nun in ein sauberes Tuch legen und über leicht kochendem Wasser ca. eine Stunde dämpfen lassen.

(Der Teig darf nicht im Wasser hängen).

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*