



Römische Globuli

Weizengrieß mit Topfen verkneten und an einem kühlen Platz abgedeckt ca. 1,5 Stunden ruhen lassen.

Dann noch mal durchkneten und mit den Händen ca. 2 cm große Kugeln rollen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Kugeln unter Wenden goldbraun backen.

Die Globuli aus der Pfanne nehmen und mit Honig übergießen.

Die Globuli nach Wahl in Mohn, gehackten Nüssen oder Ähnlichem wälzen.



Dorferneuerungsverein
Dolichenus Mauer

www.dorferneuerungmauer.at

Inhalt:

Mag. Dr. Niklas Rafetseder