

Buttermilch-Scones mit gedörrten Cranberries

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren
Backautomat
Buttermilch

400 ml Buttermilch
20 g Rübenkraut
1 ts Salz
370 g Buttermilchbrotmischung Ht
1 pn Ascorbinsäure
20 g Hefe, frische
100 g 3-Samenmischung HT

Zutaten der Grundmischung HT für Buttermilchbrot: Weizenvollkornmehl,
Roggenvollkornmehl, Weizenkleber HT, Erbsenfaser HT bzw. Weizenfaser HT,
Emulgator Reinleicithin HT Pulver