

Erdnuss-Cookies

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren
Backautomat
Erdnüsse

220 ml Wasser
1 tb Butter
1 tb Zucker
1/2 ts Salz
90 g Weizenmehl, Typ 550
210 g Weizenvollkornmehl
1 pn Ascorbinsäure
1/2 ts Trockenhefe
40 g gesalzene Erdnüsse

Programm: normal Bräunung: mittel/dunkel

Buchweizen in der Pfanne rösten