

Khuzb Qamh (Vollkorn-Fladenbrot)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Muffin
Kirsche
Schokolade
Gebaeck

1 Sauerkirschglas a 720 ml
50 g Zartbitter-Schokolade
175 g Butter
100 g Zucker
1 pk Vanillezucker
1 pn ;Salz
4 Eier (Gr.M)
225 g Mehl
75 g Speisestärke
1 ts Backpulver

* QUELLE

-modifiziert nach
-kochen & genießen 3/97
-erfasst von Petra Holzapfel

Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Schokolade grob hacken. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darübersieben und kurz unterrühren. Kirschen und Schokolade unterheben. Im gefetteten, gemehlten Muffinblech im vorgeheizten Backofen bei 200°C 20-30 Minuten backen.

Originalrezept verwendet zum Backen jeweils 3 ineinandergesetzte Papierfoermchen (Durchmesser 5 cm).