

## Kranzkuchen #5471

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Teigwaren  
Backautomat  
Kümmel

210 ml Wasser  
1 tb Öl  
1 ts Zucker  
1 ts Salz  
240 g Weizenmehl, Typ 550  
50 g Roggenmehl, Typ 1150  
25 g Sauerteig  
1/2 ts Trockenhefe  
1 ts Kümmel  
1 pn Ascorbinsäure

normal/französisch-Programm Bräunung mittel