

Müsliriegel III

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
England

15 g Hefe
500 ml Milch; lauwarm
500 g Mehl, Type 405
1/2 ts ;Salz
1 tb Öl

* QUELLE

- Nach: Zabert Sandmann
- Backen, 1993
- ISBN 3-89350-201-7
- Erfasst von Rene Gagnaux

Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen.

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Die Hefemilch angießen und zu einem weichen Teig verarbeiten. Unter einem Tuch an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Eine Muffin-Form (Backblech mit Vertiefungen) oder eine Pfitzauf-Form mit Öl auspinseln. Vom Teig mit zwei Esslöffeln Bällchen abstechen und in die Mulden setzen. Die Form wieder an einen warmen Ort stellen, den Teig erneut gehen lassen.

Die Muffins bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Die Muffins sollten noch warm zum Tee gereicht werden. Man bricht sie auf, gibt ein Loeffelchen frischer Butter auf die Bruchstelle und fügt sie zum Essen wieder zusammen.