

Nussbeugerl

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren
Backautomat
Nüsse

450 ml Wasser
550 g Mehl
3 tb Weizenkleber
1 tb Zucker
2 ts Salz
1 ts Trockenhefe
100 g Nüsse

Wasser, Mehl, Weizenkleber, Zucker, Salz und Trockenhefe in den Backautomaten geben. Nüsse erst nach dem Signalton. Programm: normal
Bräunung: dunkel