

Schwedischer Kutschertopf (Hoek are panna)

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuche
Gebaeck
Pralinen

* Teig

500 g Mehl
250 g Margarine
140 g Puderzucker
3 tb Cognac oder Rum
2 tb Sauerrahm
3/4 ct Backpulver
1/4 ts Salz

* Panade

Ei
Sesam

Die Teigzutaten zu einem Mürbeteig vermengen und kleine Ringe formen.

Die Ringe durch verschlagenes Ei ziehen und in Sesam wälzen.