

## Versunkener Schokoladenkuchen

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

Teigwaren

Backautomat

330 ml Buttermilch

1 tb Essig

1 1/2 ts Salz

250 g Weizenvollkornmehl

100 g Roggenmehl, Typ1800

100 g Roggenschrot, grob

1 ts Reinlecethin

20 g Hefe

2 tb Weizenkleber

Nachdem ersten Kneten 100 g Sonnenblumenkerne hinzufügen.