

Vollkornmischbrot mit Sonnenblumenkernen #10211

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Nuesse
Einmachen

180 g Butter
180 g Zucker
3 Eier
240 g Mehl
evtl. etwas Milch
60 g grob gehackte Walnüsse

Diese Teigmasse reicht zum Füllen von 7 Sturzgläsern 1/2-Liter oder 3-4 Sturzgläser 3/4-Liter. Man rührt die Butter schaumig und gibt abwechselnd Zucker und die Eier hinzu Dann das gesiebte Mehl, evtl. etwas Milch und die grob gehackten Walnüsse einrühren. Nur soviel Milch verwenden, daß der Teig reißend vom Löffel fllt. Die Gläser bis zur Hälfte mit dem Teig fllen und ohne Deckel 75 Minuten bei 180°-190° Backofen vorbacken. Nach erfolgter "Stricknadelprobe" die Gläser abkühlen lassen und anschließen 30 Minuten bei 100° einkochen.

*Quelle: Weck-Einkochbuch Erfasst von Sylvia Mancini