

Weiß-Schokolade-Macadamia-Kekse

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren

Backautomat

190 ml Wasser

1 tb Butter

1 tb Zucker

1 ts Salz

240 g Weizenmehl, Typ 550

60 g Roggenmehl, Typ 1150

1 pn Ascorbinsäure

1/2 ts Trockenhefe

Programm: normal/französisch Bräunung: mittel

Hirse 12 Stunden in heißem Wasser einweichen.