

## Zwetschenkuchen mit Sahneguss

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

Teigwaren

Backautomat

Zwiebeln

180 ml Wasser

1 tb Öl

1/2 ts Zucker

1 ts Salz

240 g Weizenmehl, Typ 550

50 g Roggenmehl, Typ 1150

25 g Sauerteig

1 pn Ascorbinsäure

1/2 ts Trockenhefe

2 Zwiebeln, gehackte

Programm: normal/französisch Bräunung: mittel

Hirse 12 Stunden in heißem Wasser einweichen.