

Zwetschkuchen mit Marzipan

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Teigwaren
Backautomat
Zwiebeln

250 ml Wasser
1/2 ts schwarzer Pfeffer
1/2 ts Zucker
1 1/2 ts Jodsalz
200 g Weizenmehl, Typ 405
100 g Roggenmehl, Typ 997
50 g Weizenvollkornmehl
1 tb Kümmel
1 c Trockenzwiebel
1 1/2 ts Hefe

Die frische Hefe vorher in Wasser auflösen. Nach dem Signalton Trockenpilze, Petersilie, Räucherschinken und Röstzwiebeln hinzufügen.