

"Nussbrötchen" von A. Brase, Westerholz

| | |
|-----------------------------|---|
| 370 g Mehl | Aus den Zutaten einen Hefeteig bereiten und anschließend etwas ruhen lassen. |
| 60 g Vollkornmehl | |
| 1 TL Salz | In gleichmäßige Stücke teilen und zu kleinen Rollen formen. |
| 50 g gem. Haselnüsse | |
| etwas Zitronenschale | S-förmige Kringel auf das Backblech legen und auf jedem Kringel zwei Nüsse stecken. |
| 1 P. Trockenhefe | Bei 225°C ca. 20 min backen. |
| 1 EL Honig | |
| 1/4 l Wasser | |
| 1 EL Speiseöl | |

©2007- 2008 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.