SUPERCOOK

ONJESCHWEDDE (SÜßES RHEIN. ROGGENMISCHBROT)

Kategorie: Backwaren und Konfekt

Kreiert: am 29.05.2016
Qualifiziert von: Supercook DE
Vorgeschlagen von: bergmannberlin
Gesamtzubereitungszeit: 03:30 Minuten

ZUTATENLISTE

2 Messbecher	lauwarmes Wasser
1 Teelöffel	Zucker
1 Prise	Salz
1/2	Hefewürfel
300 Gramm	Weizenmehl Typ 550
200 Gramm	Roggenmehl Type 1150
1 Esslöffel	Zucker
1 Teelöffel	Salz
1 Teelöffel	Zimt
100 Gramm	Rosinen

SCHRITT FÜR SCHRITT - ZUBEREITUNG

Um die Zubereitung einzusehen, bitte loggen Sie sich ein.

Copyright 2020 by Supercook Ltd. und Michael Roessler