



Teige und Massen

Alt-Deutsche-Masse

Rezeptnummer: 000.000.693

Zutaten:

600g Zucker

600g Butter

Prise Salz,

Vanille,

Zitrone,

400g Weizenmehl

400g Weizenpuder

15g Backpulver

600g Eier

Zubereitung:

Zucker, Butter, Prise Salz, Vanille, Zitrone Zu einer glatten Massen rühren. Mehl, Weizenpuder, Backpulver miteinander durchsieben, um das W – Mehl mit Luft anzureichern, und um gegebenenfalls Verunreinigungen rauszusieben. Eier einschlagen. Teilweise das W – Mehl und die Eier unter die Butter, Zucker Mischung rühren. 1 Teil Mehl 1 Teil Ei, und das dreimal wiederholen. Und die Masse glattrühren lassen.



Chrilles Backstübchen

backen_mit_chrille@tortenboxer.de



Teige und Massen

Alt-Deutsche-Masse

Rezeptnummer: 000.000.693

Backhitze:	°C
Backzeit:	Minuten
Anzahl der Portionen:	100g (Nährwerte bezogen)
Zubereitungszeit:	10-15 Minuten
Teigruhe:	Keine Teigruhe nötig
Kalorien pro Portion:	865,40 kcal
Fett pro Portion:	22,77 g
Point's pro Portion	17

*Points bezieht sich auf das Weight Watcher Programm

