



Teige und Massen

Backteig auf deutsche Art

Rezeptnummer: 000.000.695

Zutaten:

280 g Weissmehl (Typ 405)
3 Eigelb
15g Trockenhefe
45g Butter
180 ml Milch event. 1/4 mehr
15g Zucker
10g Salz

Zubereitung:

Gesiebtes Mehl mit Trockenhefe mischen. In geschmolzene Butter lauwarme Milch geben, Eigelb, Zucker und Salz dazumischen und mit dem Mehl gut vermengen, so dass eine fluessige Masse entsteht. Diese zum Gehen an einen warmen Ort stellen.



Chrilles Backstübchen

backen_mit_chrille@tortenboxer.de



Teige und Massen

Backteig auf deutsche Art

Rezeptnummer: 000.000.695

| | |
|------------------------------|--------------------------|
| Backhitze: | °C |
| Backzeit: | Minuten |
| Anzahl der Portionen: | 100g (Nährwerte bezogen) |
| Zubereitungszeit: | 10-15 Minuten |
| Teigruhe: | Keine Teigruhe nötig |
| Kalorien pro Portion: | 237,56 kcal |
| Fett pro Portion: | 9,12 g |
| Point's pro Portion | 5 |

*Points bezieht sich auf das Weight Watcher Programm

