

Amerikaner - Vollkorn 2

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Rezept

50	Gramm	Butter oder Margarine
150	Gramm	Honig
2		Ei(er)
200	ml	Schlagsahne
300	Gramm	Mehl (Weizenvollkornmehl)
2	Teel.	Backpulver
1	Prise	Salz

Anleitung:

Butter oder Margarine mit Honig und der Schlagsahne sowie den Eiern verrühren. Mit dem Mehl und dem Backpulver sowie dem Salz zu einem weichen Rührteig verarbeiten. Etwa 15 Min. stehen lassen und jeweils einen gehäuften Esslöffel Teig auf ein gefettetes Backblech setzen.

Backtemperatur: 200° C Backzeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten