

Amerikaner - Vollkorn 3

Kategorien: Kuchen, Kleingebäck, Volwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Dinkelvollkornmehl
100	Gramm	Feingemahlene Maismehl
25	Gramm	Maisstärkepulver
150	Gramm	Butter
100	Gramm	Honig
200	Gramm	Sahne
1		Ei
		Vanillepulver

Anleitung:

Das gesamte Mehl mit dem Maismehl, dem Stärkepulver und der Vanille mischen. Die Butter mit dem Honig schaumig rühren. Die Mehlmischung, die Sahne und das Ei abwechselnd nach und nach daruntermischen. den Teig gründlich rühren und etwa 15 Min. quellen lassen. Vom Teig mit einem Elöffel 12 Häufchen auf das Blech setzen. Backen bei 200°C 15 - 20 Min.