

NEWSLETTER

E-Mail

Anmelden

HERSTELLER

Auswahl

Los

[Meine Daten](#)
[Bestellungen](#)
[Merkzettel](#)
[Passwort ändern](#)
[Abmelden](#)

# Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und  
Geschäftskunden!*

## MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[A-F](#)[G-K](#)[L-P](#)[Q-T](#)[U-Z](#)[Fachliteratur](#)**Informationen**[News](#)[Kontakt](#)[Datenschutz](#)[Impressum](#)[AGB](#)[Versandkosten](#)[Widerrufsrecht](#)[Verwaltung](#)[Produktinfos](#)[Rezepte](#)[Fachliteratur](#)[Rezepte / A-F / DinkelWaben](#)

### DinkelWaben

DinkelWaben

Powered for Minerva Handelsgesellschaft MBH

300 g weiche Butter

150 g Honig

150 g Rohrohrzucker

1 kl. Tonkabohne

1 Prise Salz

6 Eier

250 g Dinkelvollkornmehl

250 g Dinkelmehl Type 630

250 ml Vollmilch

Die Tonkabohne auf einer Muskatnussreibe reiben. Butter, Eier, Honig, Salz, Tonkabohne und Zucker SCHAUMIG rühren.

Nun die restlichen Zutaten zugeben und ab in das Eisen .....

Auf Puderzucker kann man hier verzichten !!!

[Produktinfos](#) | [Verwaltung](#) | [Widerrufsrecht](#) | [Versandkosten](#) | [AGB](#) | [Impressum](#) | [Datenschutz](#) | [Kontakt](#) | [News](#)  
[Fachliteratur](#) | [Rezepte](#) |

© 2003-2011 by **ProWeb & ComServ**  
[gaerkorb.eu](#) | [gaerkorb.de](#) | [backhaeuser.de](#) | [teetraeume.de](#)