

Hobby Bäcker Versand!

*für Privat und
Geschäftskunden!*

MINERVA - HANDELSGESELLSCHAFT mbH

Rezepte / Dinkel Hanf Stollen

Produktinfos

Rezepte

Altenburger

Baguette

Brötchenbackmittel Rösch

Dinkel-Hanf-Brötchen

Dinkel Hanf Stollen

Dinkelvollkorn

DinkelWaben

Fertigsauer

Kartoffelbrot u. Brötchen

Laugenstangen m Brenneselkäse

Malzkorn kräftig

Megastabil

Nordländer

Pan Doro

Roggenkruste

Röggeli

Schrotti Brot

Sechs-Korn

Wurzelbrot

Fachliteratur

Informationen

News

Kontakt

Datenschutz

Impressum

AGB

Versandkosten

Widerrufsrecht

Dinkel Hanf Stollen

Dinkel Hanf Stollen

2 mal 1Kg

600g Dinkelmehl 630

75g Hanfmehl

75g Geschälte Hanfsamen

42g Frischhefe

1 Gute Prise Salz

120g Rohrohrzucker

200g Butter

220g Rohmilch (wenn nicht möglich dann eine mit HOHEM FETTGEHALT)

100g Gehackte Mandeln

2 Eier

300 g Getränkte Rosinen (2-3 Tage in TEQUILLA GOLD)

1 Mittelgroße Tonkerbohne (Mexikanische Vanille)

4 g Tottis Stollengewürz

50 g Kandierter Ingwer (Super feingehackt !!!)

Alles bis auf die Rosinen gut Kneten (ca. 10 Minuten von Hand) . Dann die Rosinen unterkneten aber Vorsichtig!!!!

30 Minuten an einem Warmen Ort Ruhen lassen dann in 2 Teilen und in Form bringen.

Form Fetten ,Teig rein und wieder ruhen lassen für 20 Minuten.

Backen bei 200 Grad 60 Minuten !!!

Nach dem Backen schnell aus der Form nehmen und in Butter tränken und in ZUCKER ROLLEN .

Auskühlen Fertig.

Frohes Gelingen

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

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

[Verwaltung](#)
[Produktinfos](#)
[Rezepte](#)
[Fachliteratur](#)