

REZEPT FÜR ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

Bildschirm eingeschaltet lassen  Backmodus schließen 

Willkommen im Backmodus

ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

Jetzt loslegen

Bildschirm eingeschaltet lassen  Backmodus schließen 


ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

Zurück Weiter

Bildschirm eingeschaltet lassen  Backmodus schließen 

ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

300 ml Milch, **1 Würfel** frische Hefe (42 g), **160 g** SweetFamily Unser Feinster, **50 g** Butter, **750 g** Mehl Type 405, **3** Eier (Größe M), **1 Prise** Salz, **120 g** Butterschmalz, **Mehl und Sonnenblumenöl** zum Bearbeiten, **240 g** Aprikosenkonfitüre, **zum Bestäuben** SweetFamily Puderzucker
Zurück Weiter

Backmodus schließen 



ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN



BACKMODUS
JETZT STARTEN



REZEPT FÜR ENSAIMADAS SPANISCHE GEFÜLLTE HEFESCHNECKEN

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll



717