

Bernhard Klumpe e. K.
Hauptstraße 5 & 6
49757 Werlte

Tel. 05951-3331

Fax 05951-3217

Mobil 0173-2938829

Email: bernhard-klumpe@t-online.de

Möhrenkuchen

3 Eigelb
125 g Zucker
1 Pack. V.-Zucker
1 Prise Salz

Schaumig rühren

2 Teel. Backpulver
40 g Mehl
275 g gem. Mandeln
2 Eßl. O-Saft

unterheben

200 g Möhren raspeln

3 Eiweiß steif schlagen

Unterheben

Heißluft 160°C 50-60 min. backen

Ciabatta Brot

580 ml lauwarmes Wasser
2 Eier
2 EL Olivenoel
2 EL Salz
1 EL Zucker
2 Würfel Hefe
1 KG Mehl

(gehackte Oliven oder getr. Tomaten oder Rostzwiebeln)

Wasser mit Hefe rühren, Eier, Salz, Zucker, Oel hinzufügen und zum Schluß Mehl nach und nach unterheben.
25 min. ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Fläche 2 – 4 Laibe formen im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 25 min. backen.

Cantuccini

175 g Zucker
250 g Mehl
1 Teel. Backpulver
½ Fl. Bittermandeloel
2 Teel. V.-Zucker
2 Eier
40 g Butter
4 Eßl. Orangensaft

200 g ganze Mandeln

Alles verrühren
200 °C 20 min backen
150°C ca. 10-15 min. backen

Rezepte unter: www.das-tafelhaus.de