



# NOSALTY Legnépszerűbb receptoldal

## Chimney gilingalang Rezept von der Küche

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Backen: 10min

■ Backtemperatur: 250 ° C

■ Kosten: £ 500

■ 1 3 mal gemacht

### Inhaltsstoffe / 3 Dosen

#### Für den Teig

■ 25 Unzen Mehl

■ 0,5 kk Salz

■ 1,5 s Zucker

■ 2 Päckchen Vanillezucker

■ 1 Ei

■ 1,5 Unzen Milch

■ 1 g Hefe

■ 2,5 Unzen Butter (geschmolzen)

■ Von einem Zitronen Erhalten Zitronenschale (oder Zitronengeschmack)

#### Die Montage

■ 2,5 Unzen Butter (geschmolzen)

■ 10 Gramm Zucker

■ 5 Unzen Kokos

■ Zimt nach Geschmack

■ 5 Unzen von Nüssen (fein zerkleinert)

### Schon gelesen?



Der Mann, der das Öl Gnocchi entladen entschieden und röhögögröcsöt erhalten. Mit uns.



**gilingalang Rezept**

### Zubereitung

1. Maschinell hergestellte Brot Backen des Teigs: felfutattjuk die Hefe in warmer Milch. Alle Zutaten werden in den Backofen eingeschoben, und nur 2,5 Gramm Butter, und starten Sie die dagsztást. (Dies ist 15 Minuten.)
  2. **Lassen Sie den Teig 30 Minuten ruhen.**
  3. Schmieren Sie die Folienrollen mit zerlassener Butter.
  4. Während der Teig auf einer bemehlten Fläche abgedeckt und über. 4-5 mm dick Rechteck Angebot es. Pizzaschneider in Streifen schneiden 2 cm breit.
  5. Rollen sie in die Zylinder, so dass ihm eine kleine Lücke zwischen ihnen (1-2 mm), und das Arbeitsblatt ein paar Mal warf, so dass die Margen sind weg.
  6. Der restliche Butter Lekenik der Pasta, dann drehen Sie das kristálycukorba. Legen Sie Backblech mit Backpapier ausgekleidet.
  7. Der Ofen Grill, während ein Getriebe. Die zentrale Raster, ein offene Tür beginnen, sie zu backen. Wenn sie sich brauner Zucker, ist wenig, um die Nudeln dann wieder und wieder bezahlt. 8-10 Minuten dünnen, knusprigen Karamellschicht gebildet. Wir müssen immer wieder die Aufmerksamkeit schnell bezahlt verbrannt Zucker.
  8. Die Zylinder wurden aus dem Ofen Geschmack von Kokos, Zimt-Zucker entfernt, gedreht Walnüsse und zog aus dem Zylinder.
- Davon werden 3 bar betragen.

**Hinterlasse einen Kommentar!**