PRO LIFE FAMILY

Nuss-Früchte-brot-Backmi-schung im Glas

Zutaten: NUSS-FRÜCHTEBROT-BACKMISCHUNG, 1.5DL MILCH, 50G FLÜSSIGE MARGARINE ODER BUTTER, 3EL AGAVENDICKSAFT ODER HONIG

Zubereitung: BACKMISCHUNG IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND EINE MULDE FORMEN. DIE MILCH ZUSAMMEN MIT DEM AGAVENDICK-SAFT UND DER FLÜSSIGEN MARGARINE ZUR BACKMISCHUNG GEBEN. ALLE ZUTATEN VERRÜHREN UND ANSCHLIESSEND AUF WENIG MEHL ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN. DEN TEIG IN EINE MIT BACKTRENNPAPIER AUSGEKLEIDETE CAKEFORM GEBEN, ZUDECKEN UND CA. 1.5 STD. AUF DIE DOPPELTE GRÖSSE GEHEN LASSEN. IM AUF 180 GRAD VORGEHEIZTEN OFEN CA. 50 MINUTEN BACKEN (STÄBCHENPROBE).

EINEN *guten Appetit!*