

Was läuft gerade bei Euch?

Beitrag von „Nightflyer“ vom 19. Dezember 2020, 12:38

wir machen die Seelen auch öfter:

Den Teig ca 10 Minuten in der Maschine kneten, dann abdecken und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann die Seelen formen und in den 250 Grad heißen Ofen stellen. Einen Topf mit kochendem Wasser dazu stellen, dieser kommt nach 3 Minuten wieder raus. Nach ca. 20 Minuten sind die Seelen fertig, Aussen knusprig und innen wunderbar fluffig. Sehr lecker