

Rezept: Knusperberge

Bio-Rittergut Rittmeyer

Ferien-, Bildungs-, Gesundheitszentrum
Erste Sächsische Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei
Unikat-Verlag, Bücher Versand
Inhaber: Ingo F. Rittmeyer, Dipl.-Agraringenieur
D-04519 Rackwitz, OT Kreuma Nr. 29
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112
DE-006 Öko-Kontrollstelle

Knusperberge

haben wir beim Hoffest 2006 sehr gut verkauft

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischer Erzeugung:

2 Tassen Bio-Milch
4 EL Bio-Bienenhonig oder Bio-Rübensyrup
1 Tasse frisch gequetschten Bio-Nackthafer
1 Tasse Bio-Kokosflocken
1 Tasse gemahlene Bio-Haselnußkerne
1 Tasse Bio-Sonnenblumen- und Bio-Kürbiskerne

So wird's gemacht:

Die Bio-Milch leicht erwärmen, aber nicht kochen
Vier Esslöffel Bio-Bienenhonig oder Rübensyrup hineinrühren und von der Kochstelle nehmen
Die lauwarme Milch mit den übrigen Zutaten verrühren
Den Teig etwa en halbe Stunde quellen lassen
Danach in beliebiger Größe mit einem Esslöffel portionieren, in Abständen auf ein gefettetes Blech bringen
Und im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 bis 170 Grad auf der unteren Schiene ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Rezept: Knusperberge

Bio-Rittergut Rittmeyer

Ferien-, Bildungs-, Gesundheitszentrum
Erste Sächsische Bioland-Vollwert-Mühlenbäckerei
Unikat-Verlag, Bücher Versand
Inhaber: Ingo F. Rittmeyer, Dipl.-Agraringenieur
D-04519 Rackwitz, OT Kreuma Nr. 29
Telefon 034294-73 110, Fax 73 112
DE-006 Öko-Kontrollstelle

Knusperberge

haben wir beim Hoffest 2006 sehr gut verkauft

Zutaten:

2 Tassen Bio-Milch
4 EL Bio-Bienenhonig oder Bio-Rübensyrup
1 Tasse frisch gequetschten Bio-Nackthafer
1 Tasse Bio-Kokosflocken
1 Tasse gemahlene Bio-Haselnußkerne
1 Tasse Bio-Sonnenblumen- und Bio-Kürbiskerne

So wird's gemacht:

Die Bio-Milch leicht erwärmen, aber nicht kochen
Vier Esslöffel Bio-Bienenhonig oder Rübensyrup hineinrühren und von der Kochstelle nehmen
Die lauwarme Milch mit den übrigen Zutaten verrühren
Den Teig etwa en halbe Stunde quellen lassen
Danach in beliebiger Größe mit einem Esslöffel portionieren, in Abständen auf ein gefettetes Blech bringen
und im vorgeheizten Backofen bei ca. 150 bis 170 Grad auf der unteren Schiene ca. 20 bis 30 Minuten backen.