

Nikolausmütze aus Hefeteig

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.

Nikolausmütze

Zutaten:

- 600 g Weizenmehl
- 40 g Germ
- 250 ml Milch
- 120 g Butter
- 2 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei zum Bestreichen
- 2-3 EL Kokosöl oder/und Hagelzucker
- event. rote Lebensmittelfarbe

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.

Rezeptkennlinie ist kein ein offizielles Rezept. Es werden zwei Werte für zwei getriebene oder zu einem Wert. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept. Bitte lesen Sie die Anmerkungen nach dem Rezept.