

Nikolausmütze aus Hefeteig

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.

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

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.

Rezeptkürzel ist kein amtliches Rezept! Es werden Druckfehler und sonst. geblieben sind zu unserer Verantwortung. Bitte lesen Sie die Zutatenliste und die Zubereitung nach dem Rezept. Wir sind für Ihre Kommentare dankbar.