

Alles frisch!



Hefe van Haag

Tönisvorst - Köln - Neuwied

Rezept der Woche: #25 Rheinische Süße Pommes - Das richtige zu Karneval

Grundrezept:

1,000kg Zucker
2,000kg Backmargarine
0,300kg Vollei
3,000kg Weizenmehl
0,010kg Salz
0,010kg Backpulver

Alle Zutaten müssen kühl, und das Fett muss plastisch sein.

Die Zutaten werden gut vermengt und kurz geknetet.

Den Mürbteig mind. 1 Stunde entspannen lassen.

Dick ausrollen, schneiden wie Pommes, und im Fettbackgerät ca. 3-4 Minuten bei ca. 200°C backen.

Zum Schluß frisch auf die Pommesschale geben und mit Dekorpuder besieben.

Tip:

Süße Pommes weiß - mit heisser Vanillesoße

Süße Pommes rot - mit heißer Himbeersoße

Wir haben auch verschiedene Toppings im Sortiment. Fragen Sie ihren Fachberater.

Fragen zum Rezept beantwortet Ihnen gerne:

Ralf Wittler, Tel.: 0170 7696120, Mail: ralf-wittler@hefe-van-haag.de

<https://facebook.com/hefevanhaag>



<http://www.hefe-van-haag.de>

