

Lily's Knusperkrüstchen – gebacken im kleinen Zaubermeister von Pampered Chef



Zutaten:

1/2 Hefewürfel (ich nehme nächstes Mal nur einen 1/4 Hefewürfel)

2 TL Ahornsirup (du kannst auch Honig verwenden)

250 g lauwarmes Wasser

350 g Weizenmehl Typ 550

150 g Roggenmehl Typ 1150

100 g griechischer Joghurt

2 TL Salz

1 EL Balsamico Essig den dunklen

Zubereitung:

Hefe und Wasser im Thermomix 2 Minuten/37° auflösen

Restliche Zutaten hinzugeben und 5 Min./Knetstufe kneten lassen

Den Teigling in eine bemehlte Glasschüssel umfüllen und mit dem Strectfit abdecken damit der Teig nun 45 Minuten ruhen kann

Den Teigling auf die bemehlte (Streufix) Teigunterlage (Teigmatte) gleiten lassen und mit der Teigunterlage den Teig so oft es geht falten und in eine ovale Form bringen

Schneide nun mit einem scharfen Messer ein Muster in deinen Teigling und bemehle nochmals mit dem Streufix deinen Teigling

Nun den Teigling in den kleinen Zaubermeister Lily legen - Deckel auflegen und in den vorgeheizten Backofen 230°/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 60 Minuten backen.

Nach dem backen sofort aus der Lily rausnehmen und auf dem Auskühlgitter abdampfen lassen.

Bleibe immer auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner!

Martina Ziehl mit Pampered Chef – Onlineshop: ziehl.shop-pamperedchef.de