

BOOT- BIERBROT sehr schnell

1 Flasche Bier (nicht eiskalt)
½ kg Roggenmehl
1 Packerl Backpulver
Prise Salz
Prise Gewürz
(Kümmel oder Anis)



Teig mit der Hand oder mit einem Löffel herausnehmen

Backpulver & Salz & Gewürze unters Mehl mischen, das Bier dazu, dann gut durchschlagen mit dem Kochlöffel oder mit



Auf dem Backblech

der Hand, kleine Häufchen ,ca. ½ Faust groß auf das eingeeölte Blech vom Backrohr , dann bei 220 Grad ca. 30 min. backen .

54 Jahre
BÄCKEREI HUMMEL
Edelsbach & Feldbach
1953 - 2007

