

rbb

DER TAG

REZEPT-TIPP

BOCHOWER KLEMMKUCHEN

NACH DEM REZEPT DER BOCHOWER LANDFRAUEN

500 g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	Butter
125 ml	Milch
200 ml	Wasser
3	Eier
1 EL	Schmalz
½ Flasche	Bier
½ Flasche	Orangenbrause
1 Pkg	Vanillezucker
½ Pkg	Zitronenzucker

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten.

.....
Anschließend im Hörncheneisen backen

.....
Die noch heißen Klemmkuchen zu einer Tüte rollen und mit geschlagener Sahne füllen.

.....
Die Hörnchen sollten trocken gelagert werden, dann bleiben sie ein paar Tage knusprig.

.....