



Rezepte

#51

DONATI VINI

ZUTATEN



7 5 G M E H L , G E S I E B T

2 E L Z U C K E R

2 E I E R

1 2 5 M L M I L C H

1 T L V A N I L L E E X T R A K T

3 0 G B U T T E R

B L A U B E E R E N U N D V A N I L L E E I S

(Z U M S E R V I E R E N)

P U D E R Z U C K E R Z U M B E S T Ä U B E N

Zubereitung

B L A U B E E R K U C H E N



D E N O F E N A U F 2 0 0 G R A D
V O R H E I Z E N . E I N E O F E N F E S T E
P F A N N E M I T D I C K E M B O D E N
(1 8 C M D U R C H M E S S E R)
I M O F E N 2 0 M I N U T E N
L E E R E R H I T Z E N .
M E H L U N D Z U C K E R I N E I N E R
S C H Ü S S E L V E R M I S C H E N , I N
D E R M I T T E E I N E M U L D E
F O R M E N , I N D I E S E E I E R ,
M I L C H U N D
V A N I L L E E X T R A K T G E B E N .

S C H R I T T 2 V O N 4

Zubereitung

B L A U B E E R K U C H E N



A L L E S Z U E I N E M G L A T T E N
T E I G V E R A R B E I T E N .
D I E P F A N N E A U S D E M O F E N
N E H M E N , D I E B U T T E R
H I N E I N G E B E N U N D S C H W E N K E N ,
B I S S I E G E S C H M O L Z E N I S T .
D A N N D E N T E I G
I N D I E P F A N N E F Ü L L E N U N D
D I E S E I N D E N O F E N S T E L L E N .

S C H R I T T 3 V O N 4

Zubereitung

B L A U B E E R K U C H E N



2 5 M I N U T E N B A C K E N , B I S
D E R T E I G A U F G E G A N G E N U N D
G O L D B R A U N I S T .

I N D I E E N T S T A N D E N E
M U L D E B L A U B E E R E N G E B E N ,
M I T P U D E R Z U C K E R B E S T Ä U B E N
U N D H E I S S M I T
V A N I L L E E I S S E R V I E R E N .

S C H R I T T 4 V O N 4

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI