



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

50 dag Roggenmehl
1 EL Salz
1 EL Kümmelpulver
1 EL Fenchel, gemahlen
1 Pkg. Backpulver
0,5 l Mineralwasser

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten: *Vom Korn zu Brot und Gebäck*

Schusterlaibchen

Zubereitung

- Alle trockenen Zutaten vermischen und nach und nach Mineralwasser begeben.
- Bällchen formen, mit einem Apfeltailer Muster eindrücken und im vorgeheiztem Backrohr bei 200°C ca. 35 Minuten backen.