



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



Foto: Sophie Kordesch - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

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