



Unsere Kochanregungen...

Hefeschmelz (Hefeschmelz zum Überbacken)

Ergibt ca. 300ml und ist ausreichend für
einen Auflauf für 2 Personen



Zutatenliste

Zutaten für 2 Portionen

4	EL	ALSAN (Pflanzenmargarine)
6	TL	Mehl
250	ml	Wasser
8	EL	Hefeflocken
1	EL	Senf
-		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Für den Hefeschmelz zum Überbacken die Margarine in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und verrühren. Wasser und Hefeflocken dazugeben und nochmals gut durchrühren. Zum Schluss den Senf dazu, salzen und pfeffern. Nochmal erhitzen.

Die Konsistenz mit Wasser- und / oder Hefeflocken-Zugabe bestimmen.

Rezeptdetails

Vegetarisch	Ja
Vegan	Ja
Portionen	2
Zubereitungszeit	10 Minuten
Schwierigkeit	Sehr einfach