Betty Bossi

Tief gesunken

Schokoladewürfeli, Nüsse und Rosinen sinken im Caketeig gelegentlich ab, obwohl man das Rezept genau befolgt hat. Beim nächsten Mal können Sie das verhindern, indem Sie die Zutaten zuerst mit dem Mehl mischen und dann erst in den Teig geben. Die feine Mehlhülle, die sich um die Schokoladestücke legt, gibt diesen einen stärkeren Widerstand im Teig und hindert sie am Absinken.

Rezept Betty Bossi
Betty Bossi Zeitung Nr. 04/2010
© Betty Bossi Verlag AG
www.bettybossi.ch