Armer Ritter

powered by: Gary´s Cookbook

Vorgeschlagen von: am So 01 Mär 2009 21:36:28 CET

Beschreibung

Zutaten
6 El Mehl, 2 El Öl, Salz, Zwieback, Fett, Zucker, Zimt, 0,25l Helles Bier

Zubereitung
Mehl mit Öl und Bier glattrühren, salzen und den Teig ziehen lassen. Zwiebackscheiben in die Masse tauchen und ausbacken. Mit Zimtzucker bestreuen. Dazu Rumfrüchte oder Komplott.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	**Schwierigkeit**	ganz einfach
Portionen	eine Portion	**Sonstige Menge**	
Land/Region		**Kosten**	
Vegetarisch	0	**Laktose frei**	0
Diabetisch	0	**Gluten frei**	0
Kilo-Kalorien		**Kilojoule**	
Fettgehalt		**Broteinheiten**	
Eiweiß		**Kohlehydrate**	