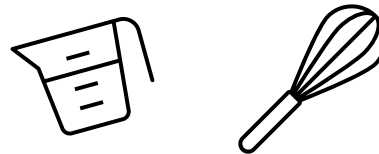


Homescouting #3:

.-././--..././---./-//

für 4-6 --./---/---./...-/...-/...-/...//



500g --././.../-..//

1.5 KL Salz

1 KL Zucker

60g .-././-./.../...// -.../...-/.../...//

15g Hefe

3dl --././-./----//

1 ./..//



--././.../-..// mit Salz und Zucker in eine Schüssel geben. 60g .-././-./.../...// -
.../...-/.../...//. Zerkleinern und beifügen. Hefe auflösen und --././-./----// dazu
giessen. Ein wenig rühren und dann Teig gut kneten bis er geschmeidig ist. An der
Wärme um das Doppelte aufgehen lassen.

Teig in Stücke teilen und coole --./---/---./...-/.../.../...// formen. (./---././-..//
--./-./.../...)

Mit ./..// bestreichen und 35-45 Minuten bei 200°C (untere Ofenhälfte) backen.

Ps. Wenn du möchtest darfst du gerne ein Foto deines Werkes an pfaderstufe@pfadi-frauenfeld.ch senden, dann können wir und die anderen ebenfalls dein Werk bestaunen.