



Backen mit Francesca D'emanuele aus AchenmÃ¼hle

Beitrag

Francesca D'emanuele aus AchenmÃ¼hle (Pizzeria-il-castagno) ist leidenschaftliche Konditorin. Sie stellt uns heute ein neues Rezept vor: „Grundrezept fÃ¼r einen HefengebÃ¼ck – Mandel-Zimt-Schnecken“.

FÃ¼r die Zubereitung hat Francesca einen kleinen Film erstellt:

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

[Inhalt entsperren](#)

[Weitere Informationen](#)

FÃ¼r den Hefeteig:

500 g Mehl
80 g Zucker
Etwas Vanille-Extrakt
1 Eigelb
50 ml Wasser
200 g Milch
15 g getrocknete Hefe
100 g Butter
10 g Salz

FÃ¼r die Mandel-FÃ¼llung:

200 g Mandeln
50 g Kakao
50 g Zucker
Etwas Rum-Aroma
Zimt
Vanille-Extrakt
Ein Eiweiss
50 ml Milch
Für die Glasur:

Puderzucker 200 g
etwas Zimt
20 bis 50 ml wasser
Bei 180 Grad für 25 Minuten Backen



Francesca D'emanuele

(Datenschutzhinweis: Obiges Video stammt von Youtube. Sie können die Einbettung solcher Inhalte auf unserer Datenschutzseite blockieren.)



Kategorie

1. Allgemein

Schlagworte

1. AchenmÃ¼hle
2. Backen
3. Francesca Demanuele
4. Rezepet