

# K Haken Zubehörvorstellung



## **Wofür kann er verwendet werden :**

Rührkuchenteige, Plätzchenteige, größere Mengen Mürbteig, aber auch für größere Mengen Nudelteig, für die Masse für Hackfleischküchle vermischen für Roggenteige beim Brotbacken eignet er sich auch sehr gut.

Spätzlesteig , Gewürzpaste, Chiabatteteig, Kartoffelbrei, Keksteig, Honigkuchenteig,

Knuspermüsli, Streußel, Knödelteig , Spritzgebäckteig, Kartoffelpuffer aller Art zusammen rühren, Obatzda, Füllungen, Dips, Cremes aller Art,

Mehlklöse ( Mehlkköße werden aus Butter und schaumig geschlagenen Ei, Mehl und etwas Backpulver sowie Milch verrührt. Dann werden sie mit 2 Löffeln abgestochen und in kochendem Wasser kurz gegart. Dazu kann man Obst essen oder wie Spätzle verwenden Rezept von Nicole Montag)