

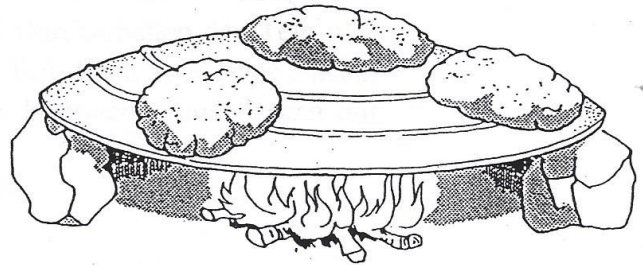
Nomadenkuchen

Aus 500 g Mehl, 250 g Butter, 1/4 TL Salz, 100 g braunem Zucker und 2 Eiern einen Mürbteig herstellen. Kleingeschnittene Datteln, Feigen, Mandeln und Rosinen einarbeiten. Den Teig als dicke Platte ausrollen und mit einer Tasse Kreise ausstechen.

Bei mittlerer Hitze ausbacken.

Nomadenbrot

- 1 Joghurtbecher Mehl
- 1 Prise Salz
- 1/2 Joghurtbecher Wasser



Alles in eine Schüssel geben und daraus einen Teig machen. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl darunter mischen. Teig in 3 - 4 Stücke teilen. Mehl auf den Tisch geben und mit den Händen oder dem Teigtröli flache, dünne Fladen machen. Fladen auf das Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 250° 8 - 10 Minuten backen.