

Kleines Gewürzbrot mit Früchtemüsli

Es geht nichts über ein frisch gebackenes Gewürzbrot! Es riecht und duftet so lecker. Mit Gewürzen wie Zimt und Ingwer wird es zum Aroma-Kick! Kleines Gewürzbrot mit Früchtemüsli strotzt nur so vor Geschmack.



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** Über 60 Minuten | Über Nacht gehen lassen
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 249 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Frühstück | Abendbrot

Nährwertberechnung auf 100 Gramm bzw. Milliliter

Energie: 249 Kalorien | Fett: 6 g | Kohlenhydrate: 41 g | Eiweiß: 8 g | Ballaststoffe: 5 g | Zucker: 6 g

Zutaten:

- » 80 Gramm **Früchtemüsli**
- » 80 Milliliter **Sahne**
- » 125 Gramm **Dinkelmehl**
- » 125 Gramm **Weizenvollkornmehl**
- » 1 Esslöffel **Haferkleie**
- » 1/2 Teelöffel **Salz**
- » 1 gestrichener Teelöffel **Zimt**
- » 1 gestrichener Teelöffel **Ingwer**
- » 10 Gramm **frische Hefe** (Würfel)
- » 1 Teelöffel **Zucker**
- » 120 Milliliter **Wasser**, lauwarm
- » 1 Esslöffel **Honig**
- » 2 Esslöffel **Ahornsirup**
- » **Mehl** zum Arbeiten

Küchenhelfer:

- » Küchenmaschine mit Knethaken
- » Schneebesen
- » Schüssel
- » Löffel
- » Pinsel
- » Backblech und Backpapier

So wird's gemacht:

1. SCHRITT: Am Vortag:

Gieße zuerst das lauwarmlere Wasser in eine Schüssel. Bröckle die frische Hefe mit den Fingern darein. Beides so lange verrühren, bis sich die Hefe aufgelöst hat. Nun kommt anschließend Zucker, Honig und Ahornsirup dazu. Alle trockene Zutaten dazu geben und vermengen.

Den Brotteig in eine verschließbare Schüssel geben. Zudecken und dann über Nacht in den Kühlschrank gehen lassen.

2. SCHRITT: Am nächsten Tag:

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur bringen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl verteilen. Anschließend ein paar Minuten mit den Händen kneten. Forme dabei einen runden oder ovalen Laib.

3. SCHRITT: An einem warmen Ort nochmals 1 Stunde zugedeckt gehen lassen. Den Brotlaib mit Wasser bestreichen. Mit Haferflocken beziehungsweise Früchtemüsli bestreuen und leicht andrücken.

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Im Ofen 10 Minuten backen. Dann Backtemperatur auf 190 Grad verringern und weitere 30 bis 40 Minuten backen.

EXTRA TIPP: WANN DAS BROT FERTIG IST

Wenn du dir nicht sicher bist, wann das Brot fertig ist. Dann klopfe gegen das Brot auf der Unterseite. Wenn es hohl klingt, dann ist es fertig. Aber Vorsicht! Das Brot ist sehr heiß!

Guten Appetit – Bon appétit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>