

Ninas Körnerplotz

Zutaten

- 500 g Vollkornmehl (Dinkel/Weizen)
- 500 g Wasser
- 1/2 Würfel Hefe
- 1 TL Honig oder Zuckerrübensirup
- 2 TL Salz
- 40 g Nuss Creme von Edelschmaus®
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 50 g Cashewnüsse
- 50 g Leinsamen



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Beraterin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Alle Zutaten zu einem zähflüssigen Teig verkneten.
- Zauberkasten plus leicht ausfetten und Teig hineingeben.
- Teig einmal längst einschneiden und mit er möchte noch mit Körnern bestreuen
- Zauberkasten in den kalten Ofen geben und das Brot bei **230° O/U-Hitze** für ca. **50 Minuten** backen.
- Heiß aus dem Zauberkasten plus stürzen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen

Variation:

Ich variere gerne mit den Körnern und Nüssen. wichtig ist nur, dass die Menge beibehalten wird!