

Schnelles Herbstbrot mit Schinkenstückchen

27. September 2023

Zutaten:

100g Kürbiskern Schinken

400g Universalmehl

50g Haferflocken

50g Kürbiskerne

1TL Salz

1EL Zucker

1 Packung Trockenhefe

350ml lauwarmes Wasser

Etwas Körner zum Bestreuen

Etwas Butter zum Einfetten der Backform

Zubereitung:

Den Kürbiskern-Schinken klein schneiden. Die Kastenform mit Butter einfetten.

Alle Zutaten - außer dem Wasser - in eine Schüssel geben und gut durchmischen.

Nun das Wasser hinzufügen und mit einer Küchenmaschine oder einem Mixer mit Knethaken ca. 5min kneten.

Anschließend in die Kastenform füllen und die Oberfläche mit einer Körnermischung (z.B. Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne) bestreuen.

Bei 180°C Ober-/Unterhitze - ohne vorheizen - ca. 60 Minuten backen.

Abkühlen lassen - das Brot aus der Form stürzen - Genießen.

Tipp: Du kannst auch geriebenen Käse der Brotmasse hinzufügen.

