

KÖRNER-KLASSIKER



Das brauchst du:

- eine Kastenform
- 600 g Dinkelmehl
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 2 TL Salz
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 250 g Körner- und Nussmischung aus gehackten Hasel- und Walnüssen sowie Kürbiskernen und Sonnenblumenkernen (ohne Schale)
- etwas Butter oder Margarine

1 Bitte deine Eltern, den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorzuheizen. Du kannst währenddessen die Kastenform mit etwas Butter oder Margarine einfetten.

2 Gib zuerst das Mehl und die selbst zusammengestellte Körner- und Nussmischung in eine große Schüssel, rühre das Ganze um und schütte das Wasser dazu.

ED EUROMAUS SCHLAUMEIER-TIPP:

Du kannst dir auch ein paar Körner aufheben, die oben auf das Brot kommen. Das machen deine Eltern am besten vorsichtig während des Backens, damit die Kerne nicht vorzeitig verbrennen.

3

Dann gibst du den Zucker, das Salz und die Hefe hinzu und verknetest das Ganze. Wenn du hierfür ein Handrührgerät benutzt, lass dir von deinen Eltern helfen.

4

Nun lässt du den Teig ungefähr eine halbe Stunde lang stehen und füllst ihn anschließend in die Kastenform.

5

Bitte deine Eltern, das Brot bei 200 °C für ungefähr 45 Minuten im Ofen zu backen und mit einem Stäbchen vor dem Herausnehmen zu testen, ob es auch gar ist. Dazu steckt ihr z. B. mit einem langen Holzstäbchen in das Brot hinein und überprüft, ob kein Teig daran kleben bleibt.

UND LOS GEHT'S:

Was isst du am liebsten auf deinem Brot? Zum Körner-Klassiker passen am besten Butter, Käse und ein paar Scheiben Tomaten und Gurken.

Guten Appetit!

