

SÜSSES WEISSBROT



Das brauchst du:

- 1 Kastenform
- 500 g Weizenmehl
- 500 g Quark (Magerstufe)
- 100 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Backpulver
- etwas Butter oder Margarine
- eventuell Rosinen

1 Bitte deine Eltern, den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorzuheizen.

2 Zuerst vermischst du den Quark, den Zucker und das Salz in einer großen Schüssel.

3 In einer anderen Schüssel vermengst du das Mehl und das Backpulver.

4 Dann schüttest du den Inhalt beider Schüsseln zusammen, gibst die Milch und eventuell einige Rosinen hinzu und verkettest das Ganze gründlich. Wahrscheinlich brauchst du hierzu ein Handrührgerät. Bitte deine Eltern um Hilfe.

5 Fette nun die Kastenform ein und gib den Teig hinein.

6 Bitte deine Eltern anschließend, das Brot bei 150 °C für ca. eine Stunde im Ofen zu backen und mit einem Stäbchen vor dem Herausnehmen zu testen, ob das Brot 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:

Mhhhmm, zum süßen Weißbrot passen am besten Marmelade oder Butter. Damit schmeckt das nächste Sonntagsfrühstück ganz besonders gut!

