Müslibrot

Die Idee ein Müslibrot zu backen bekam ganz spontan. Ich habe nämlich in einer Werbeanzeige eines Bäckers dieses leckere Brot gesehen und war sofort begeistert denn es sah einfach zum anbeißen aus. Ein leckeres Müsli zum Frühstück ist zwar etwas feines, allerdings mag ich gerne Brot, und am liebsten ein Reichhaltiges zum Frühstück, damit sich der kleine Hunger nicht gleich wieder meldet. Da ist ein Müslibrot doch super, dachte ich mir, und bin gleich in die Planung gegangen.

Ich habe in meinen Archiven so einige Brotrezepte, die ich auch schon immer ausprobieren wollte, allerdings ist mir dann doch meistens ein neues Kuchenrezept dazwischengekommen ?

Vor längerer Zeit habe ich mal ein Roggenbrot ohne Hefe gebacken, und dieses Rezept fiel mir dann auch gleich in die Hände. Dieses Brot war damals schon unglaublich lecker und deshalb habe ich mich gleich mal mit den entsprechenden Zutaten ausprobiert.

Entscheidend waren natürlich auch die Reste von Weihnachten in meinem Vorratsschrank. Ich habe mich letztendlich für Backpflaumen, Aprikosen und Cranberrys entschieden. Diese Früchte geben dem Brot eine besondere Note und halten es lange frisch. Nüsse dürfen natürlich auch nicht fehlen und ich habe mich da für Walnüsse und Cashews entschieden.

Dieses Brot habe ich nun in kürzester Zeit schon mehrmals gebacken, weil es auch zu Herzhaftem wunderbar schmeckt. Ich denke ,es wird wohl ein täglicher Begleiter in unserer Ernährung.

Schaut doch mal in mein Rezept ??

Zutaten

500 ml Buttermilch

100 g dunkler Zuckerrübensirup

100g Trockenobst nach Wahl

50 g Haferflocken / kernig oder zart

100 g Kerne nach Wahl / Sonnenblumenkerne etc.

100 g Nüsse nach Wahl

100 g Roggenschrot gemahlen

100 g Roggenvollkornmehl

220 g Weizenmehl 550

11/2 TL Backpulver

11/2 TL Natron

1 TL Salz

Butter zum einfetten

Haferflocken zum Ausstreuen

Zubereitung

- Backofen auf 200C Ober/Unter Hitze oder 180C Umluft vorheizen
- eine Kastenform ca. 30cm einfetten und mit Haferflocken ausstreuen
- das Trockenobst nach Bedarf in kleine Stücke schneiden
- die Nüsse auch eventuell ein wenig zerkleinern
- die Mehlsorten mit dem Backpulver, Natron und Salz vermischen
- Buttermilch mit dem Zuckerrübensirup vermischen
- alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und in die Kastenform füllen
- das Brot im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen
- aus der Form stürzen und abkühlen lassen

Dieses Müslibrot esse ich am liebsten mit Butter und Honig ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es doch einfach mal aus ??

LG Tina ❤