

Müslibrot



- **Küche:** Deutsch
- **Gang:** Abendessen, Frühstück, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15 Scheiben
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15 Scheiben', 'yield' : '' });
```

Müslibrot ist eine außergewöhnliche Variante des Mehrkornbrot.

Für Liebhaber von selbstgebackenem Brot ist es eine geniale Brotvariante und einfach mal etwas Neues! Das Müslibrot ist herrlich saftig, auch noch nach mehreren Tagen. Außerdem ist es schnell gemacht und im Handumdrehen fertig – einfacher und leckerer ist kaum möglich. Gedankt sei der Landbrot Backmischung und Müsli Mischung. Ein wahrer „Powersnack“ für zwischendurch, fürs im Büro, beim Sport oder als Party Fingerfood beim Büfett oder zum Brunch.

Zutaten

- 500 g Landbrot – Backmischung
- 120 g Müsli Mischung + 2 El Müsli Mischung
- 30 g Rosinen
- 420 ml lauwarmes Wasser

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brotback- und Müsli-Mischung mit den Rosinen und dem warmem Wasser, mit den Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie gehüllt ca. 30 min. gehen lassen. Eine 27 cm lange Kastenform dünn einfetten und mit Mehl ausstäuben., den Backofen auf 210 ° C Umluft vorheizen.

Schritt2

Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchwirken und in die Form drücken. Mit Wasser bestreichen und mit 2 El Müsli Mischung bestreuen. Mit Klarsichtfolie abdecken und in einem warmen Wasserbad 45 min. gehen lassen. Danach auf der mittleren Schiene 15 min. backen. Dann die Hitze auf 180 ° C reduzieren und weitere 45 min. zu Ende backen.

Selbstgemachtes Brot

Es gibt kaum eine Nation, die Brot so sehr liebt, wie wir Deutschen. Es gibt über 300 Brotsorten. Doch selbst Brot zu backen, damit tun sich gerade in der jungen Generation noch viele schwer. An jeder Ecke bekommt man Brot in Fülle seiner Sorten. Doch wer bereits in den Genuss von hausgemachtem Brot gekommen ist, der weiß: Nichts ist so lecker, wie selbstgemachtes – unter eigenen Händen entstandenes – backfrisches, duftend-frisches Brot. Dabei kann man so viel ausprobieren und das Brot aufpeppen, wie man es eben nicht beim Bäcker bekommt.

Wie haben einige Inspirationen für Sie:

- Hausgemachtes Kartoffelbrot mit dünner Kruste
- Für Ernährungsenthusiasten: Low Carb Brötchen „Opsies“
- Rustikales Bauernbrot schön krustig
- Rosmarin-Focaccia mit Olivenöl (wunderbar als Snack zum Wein)

Lassen Sie sich von unseren Rezepten und Ideen inspirieren – Wir wünschen viel Spaß beim Stöbern, Kochen und Backen!

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Brot und Brötchen, Vegetarisch **Tags:** einfach und schnell,

gesund, lecker, müslibrot, selbstgebackenesbrot

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mueslibrot/>