



Joghurtbrot mit Bockshornklee

Anleitung

1. Zuerst den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Dann die trockenen Zutaten gut vermengen, das Ei gut verquirlen, mit Joghurt und Honig vermischen und in die Mehlmischung einrühren.
3. Nun mit der Küchenmaschine oder mit den Händen mindestens fünf bis zehn Minuten kräftig durchkneten, und zwar solange, bis der Teig elastisch ist und nicht mehr am Schüsselrand kleben bleibt.
4. Am Ende in die Springform geben und 45 Minuten backen.

Tipp: Man kann dem Teig auch getrocknete Paradeiser, Kräuter oder Knoblauch begeben. Diese Zutaten harmonieren besonders gut: Joghurt & Bockshornklee.

Benötigte Zutaten

Joghurtbrot mit Bockshornklee

425 g **Premium Naturjogurt**
3,6%

150 g Braunhirsemehl

400 g Weizenmehl

1 Pkg. Trockengerm

1/4 TL Bockshornklee
gemahlen

10 g Salz

300 ml Wasser

200 g Weizenvollkornmehl

1 TL Honig

1 Pkg. Backpulver

1 Stück Ei



Ein Rezept der:
AMA Marketing