



## Luxusfrühstück

Zum Verwöhnen

### Anleitung

#### Zubereitung Müslibrot

Aus Mehl, lauwarmer Milch und der Germ ein Dampf ansetzen und ca. 15 Minuten rasten lassen. Danach die übrigen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig kneten (ca. 1 EL Müsli zurückbehalten) und eine gute Stunde an einem warmen Ort rasten lassen.

Danach den Teig noch einmal durchkneten, in eine gefettete Kastenform legen. Das Brot mit Milch bestreichen und dem restlichen Müsli bestreuen. Bei 180 Grad das süße Brot ca. 30 Minuten backen.

#### Zubereitung Kräuteraufstrich

Frischkäse mit klein geschnittenen Kräutern und Schinken mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Zubereitung Schokoaufstrich

Schokolade in Stücke brechen und mit dem Schlagobers im Wasserbad schmelzen. Bitte Vorsicht: Immer wieder gut durchrühren, denn die Masse brennt leicht an.

Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Kakao, den Mandeln und der Prise Zimt unter die Schokolademasse rühren, bis die Butter geschmolzen ist. In kleine Gläser abfüllen und auskühlen lassen.

### Benötigte Zutaten

#### Müslibrot

300 Mehl

50 g **Premium Teebutter**

150 ml **Premium Alpenmilch**

1 Pkg. Trockengerm

1 Ei

30 g Zucker

Müsli

#### Spiegelei-Blume

1 Stück Ei pro Paprikascheibe

1 Paprikascheibe

**ORF S**

FERNSEHGARTEN



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten



## Kräuteraufstrich

1 Pkg.	Friskäse
1 Handvoll	frische Kräuter (Brunnenkresse, Schnittlauch, etc.)
2 EL	Schinken (klein gehackt)

## Schokoaufstrich

50 g	Vollmilchschokolade
50 g	Zartbitterschokolade
1 EL	<b>Premium Teebutter</b>
100 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
50 g	Mandeln (gerieben)
Prise	Zimt
EL	Kakao