Körndlbrot

Das Körndlbrot mit Germteig ist ruckzuck gebacken. Mit dem einfachen Rezept zum selber backen punktest du bei deiner Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

250 g	Weizenvollkornmehl
250 g	Dinkelvollkornmehl
1 Packung	Trockengerm
1 TL	Salz
1 TL	Zucker
500 ml	Wasser (lauwarm)
1 TL	Brotgewürz
45 g	Haferflocken
40 g	Kürbiskerne
35 g	Sesam
Nach Belieben	Körner (zum Bestreuen)

Zubereitung

1. Eine Kastenform (30 cm) mit Backpapier auslegen.

2. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zu einem ziemlich flüssigen Teig verrühren.

3. Jetzt den Teig in die Form geben und verteilen. Je nach Belieben mit Körner und Flocken wie Haferflocken, Kürbiskerne oder Sesam bestreuen.

4. Eine feuerfeste Schüssel mit kochendem Wasser füllen und in den Backofen stellen. Die Kastenform auf unterster Schiene in den Ofen stellen und bei 200 °C Ober-/Unterhitze ohne

vorheizen 80 Minuten backen. Das **Körndlbrot** vom Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp

Das Körndlbrot schmeckt wunderbar mit verschiedene Aufstriche wie Liptauer, Kürbiskernaufstrich, Verhackert oder Leberaufstrich.