

# Mohn-Zitronenbrot

Frisch und lecker schmeckt das Mohn-Zitronenbrot. Dieses Rezept ist zum Backen im Brotbackautomaten geeignet und daher selbst für Anfänger ganz einfach!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



Foto: Katrin Morenz

## Zutaten

250 ml	Buttermilch
50 ml	Wasser
25 g	<a href="#">Butter</a>
250 g	Vollkorndinkelmehl
200 g	Weizenmehl
1 Stk.	Zitrone (den Saft und die Schale davon)
4 EL	<a href="#">Mohn</a>
1 TL	<a href="#">Salz</a>
1 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	Trockenhefe

## Zubereitung

1. Für das Mohn-Zitronenbrot den Angaben des Brotbackautomaten-Herstellers zufolge

Buttermilch, Butter, Weizen- und Dinkelvollkornmehl, Zitronensaft und -schale, Mohn, Salz, Zucker und Trockenhefe in den Automaten geben und backen. Für die genaue Backzeit die Angaben des Herstellers befolgen.

## **Tipp**

Wer mag, kann das Mohn-Zitronenbrot mit etwas Sesam verfeinern.