Schnelles Malzbierbrot

Ein tolles Rezept für schnelles Malzbierbrot, das auch super auf Vorrat zu backen ist. Einfach mal ausprobieren und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Foto: Katrin Morenz

Zutaten

1 Flasche	Malzbier (0.5L)
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Salz
50 g	Sonnenblumenkerne
1 Handvoll	Haferflocken (für die Form)
1 EL	Fett (für die Form)

Zubereitung

1. Für das schnelle Malzbierbrot in eine Schüssel das Mehl sieben und mit Backpulver vermischen. Nun Malzbier, Salz und Sonnenblumenkerne untermischen, bzw. unterheben. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

2. Eine Kastenkuchenform gründlich ausfetten, mit Haferflocken ausstreuen, und den Brotteig einfüllen. Auf mittlerer Schiene circa 35 – 40 Minuten backen.

Tipp

Leicht lauwarm schmeckt das schnelle Malzbierbrot am besten. Nur mit Butter und Radieschen belegt, ein wenig Salz drauf und frischer Schnittlauch ist einfach ein absoluter Knaller! Schmeckt natürlich auch mit jedem anderen Belag. Wer möchte kann die Haferfkocken mit Sonnenblumenkerne ersetzten.