



Drogerie Rütimann AG

Medikamente Naturheilmittel Sanitätshaus Kosmetik Parfümerie

Rezept Rüebli- Chörndlibrot

Ein genialfeines Brot für die ganze Familie. Schöne Kruste, innen schön feucht und aromatisch und dank den Körnern großartig im Biss.



Zutaten: für ein kleines Brot:

100 g	Dinkelmehl
100 g	Roggenmehl
¼ TL	Natron
10 g	Weinsteinbackpulver
30 g	Kürbiskernen
1 EL	Hirse
30 g	Sonnenblumenkernen
1 TL	Leinsamen
3 TL	Wasser
100 g	geraspelte Rüebli
150 g	Joghurt Natur

Anleitung:

1. Leinsamen im Wasser aufweichen und 15 Minuten einweichen lassen.
2. Mehl, Natron, Weinsteinbackpulver, Kernen und Samen vermischen.
3. Geraspelte Rüebli, Leinsamenwasser und Joghurt daruntermischen und zu einem Teig kneten.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180 ca. 35 Minuten backen. Das Brot sollte hohl klingen, wenn man drauf klopft.

Vorbereitung: 20 Minuten

Zubereitung: 35 Minuten

Quelle: Eliane Hofer, Mitarbeiterin Drogerie Rütimann