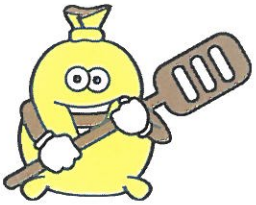

Die Mehlkiste

... hat alles was Sie zum Backen brauchen.

Rezept des Monats

Februar 2009

Körnerbrot aus Quark-Öl-Teig

Zutaten:

100	g	Körner (z. B. Sonnenblumenkerne)
400	g	Weizenmehl Type 550
1	Pck.	Backpulver
1	gestr. TL	Salz
250	g	Magerquark
100	ml	Milch
100	ml	Olivenöl (nicht zu Geschmacksintensiv)
		zum Bestreichen+Bestreuen:
1		Eigelb
1	EL	Milch
1	Prise	Salz
2	EL	Körner (z. B. Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat, Sesam, etc.)

1. Als erstes rösten Sie die Körner ohne Fett in einer Pfanne an bis sie goldbraun sind. Anschließend auf einem Teller auskühlen lassen.

2. **Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen**.

3. Das Mehl mit Backpulver mischen und zusammen in eine Rührschüssel sieben. Salz, Quark, Milch, Olivenöl und die gerösteten Sonnenblumenkerne hinzufügen. Alles mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, da der Teig sonst klebt)

4. Den Teig aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer 70-80 cm langen Rolle formen. Diese schneckenartig aufrollen und in eine gefettete Springform (26 cm) legen. Die Schnecke ein wenig auseinander ziehen damit der Teig beim Backen genug Platz zum Ausdehnen hat.

5. Das Eigelb mit der Milch und dem Salz verschlagen. Die Teigschnecke mit der Ei-Milch-Mischung bestreichen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen. Nun das Brot in den vorgeheizten Backofen geben.

6. Die **Backzeit** beträgt zwischen **30 und 35 Minuten**. Das Brot aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend aus der Form lösen und auf einem Rost auskühlen lassen.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	15:00 – 18:00 Uhr	Brückenstr. 2 – 6, 41516 Grevenbroich
Zusätzlich Mittwoch	9:30 – 12:30 Uhr	Tel.: 02181/2279-0 Fax: 02181/2279-40
Samstag	9:00 – 12:00 Uhr	www.muehle-koffmann.de