

## Partybrot

Für die Stern-Brotbackröhre (Ø 8 cm, Länge 22 cm):

etwas Fett  
etwas Weizenmehl oder Sesamsamen oder Mohnsamen

### Quark-Öl-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
1/2 TL Salz  
75 g Speisequark (Magerstufe)  
50 ml Milch  
50 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
100 g Sonnenblumen- und Kürbiskerne



**1. Vorbereiten:** Brotbackröhre sowie die Deckel fetten und mit Mehl, Sesam oder Mohn austreuen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. Quark-Öl-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf die Sonnenblumen- und Kürbiskerne, hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!) Anschließend die Kerne mit der Hand unterkneten und den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer 22 cm langen Rolle formen. Teigrolle in die Backform stecken und mit den Deckeln verschließen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Die Deckel abnehmen, das Brot aus der Form schieben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 8 g, Kh: 10 g, kJ: 506, kcal: 121

etwa 14 Stück



gelingt leicht



bis 20 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

### Tipps:

- Das Brot am besten frisch verzehren.
- Servieren Sie dazu Dr. Oetker Zaziki.
- Bereiten Sie das Brot anstatt mit Kernen mit 50 g Schinkenwürfeln und 2 EL Röstzwiebeln zu.
- Das Brot lässt sich einfrieren.