

## Dinkel-Müsli-Brot für Kinder

**Für die Kastenform (25 x 11 cm):**  
etwas Fett

**Hefeteig:**

400 g Dinkelmehl Type 630  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
1 TL Salz  
60 g Zuckerrübensirup  
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
250 ml Wasser  
200 g Dr. Oetker Vitalis Früchte Müsli



etwa 15 Stück



gelingt leicht



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

**Tipp:**

- Das Brot lässt sich gut einfrieren.

**Und so wird es gemacht:** Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

**1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Fette die Kastenform. Heize den Backofen vor.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. Hefeteig:** Vermische das Mehl mit Hefeteig Garant sorgfältig in einer Rührschüssel. Füge die übrigen Zutaten hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig. Fülle den Teig in die Kastenform und streiche ihn mit einem Teigschaber glatt.

**3.** Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 50 Min.**

**4.** Lass das Brot 10 Min. in der Form stehen. Löse es dann aus der Form und lass es auf einem Kuchenrost erkalten.

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 6 g, Kh: 28 g, kJ: 778, kcal: 185