

Fleckenbrot für Kinder

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

Hefeteig:

400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant
1/2 TL Salz
60 g Zuckerrübensirup
60 g Sonnenblumenkerne
5 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
250 ml Wasser



etwa 15 Stück



gelingt leicht



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

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 feuchten Messer 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.

5. Für 4 Brotscheiben: Schneide das Brot in Scheiben. Bestreiche die Brotscheiben zunächst mit Nuss-Nougat-Creme und verteile darauf dann klecksweise Crème légère. Für 4 Scheiben benötigst du etwa 80 g Nuss-Nougat-Creme und 1 Becher Dr. Oetker Crème légère (150 g).

Pro Portion / Stück: E: 4 g, F: 7 g, Kh: 22 g, kJ: 698, kcal: 167