

Partybrot

Mit Sesam oder Mohn ist dieses Brot bei jeder Party angesagt.

etwa 14 Scheiben    gelingt leicht bis 20 Minuten



Zutaten:

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

Fett
Weizenmehl oder Sesamsamen
oder Mohnsamen

Quark-Öl-Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin
½ 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 ausstreuen. 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.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- 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.

