



Schnelles VOLLKORNBROT im Glas als Geschenk?

VOLLKORN-BLITZBROT im Glas als Geschenk

ZUTATEN

Für 1 Brot / Backmischung im Einmachglas à 1l

Backmischung im Glas

- 400g Vollkornmehl
- 100g Haferflocken
- 100g Haselnüsse grob gehackt
- 2 TL Salz
- 50g Mohnsamen
- 50g schwarze Sesamsamen
- 1 Pack Trockenhefe

Beizufügende Zutaten

- 2 EL Apfelessig
- 5dl Wasser

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten sorgfältig, der Reihe nach in ein sauberes, ausgekochtes Glas schichten. Jeweils nach dem Einfüllen der einzelnen Zutaten das Glas vorsichtig auf die Unterlage klopfen. Das Glas gut verschliessen.
2. Backanleitung auf ein schönes Papier schreiben und mit der Brotbackmischung verschenken.
3. **Backanleitung:** Die Brotbackmischung mit dem Wasser und dem Apfelessig zu einem geschmeidigen Teig kneten. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte Cakeform füllen. In den nicht vorgeheizten Ofen schieben und bei 180 Grad für 60–70 Minuten backen. Anschliessend auskühlen lassen. Das Brot ist gebacken lange haltbar.



TIPPS:

- Statt Haselnüsse einheimische gehackte Kürbiskerne verwenden.
- Gläser für den Eigenbedarf füllen, um ins Maiensäss oder in die Ferien mitzunehmen. Ideal aber auch als Notvorrat zuhause oder als schöne Dekoration in der Küche.
- Eignet sich ideal als Geschenk, um mit Kleinkinder zu basteln. Das um- und einfüllen macht schon den Kleinsten Spass und fördert die Motorik. Gotti und Götti freuen sich über das brauchbare und leckere Geschenk.

gemeinsam.kompetent.engagiert.
**Wir, die
Frauen
vom Land.**
landfrauen.ch



MIGGA FALETT