

Mein
lieblings-
Rezept von der
OPS drogerie



Pausenbrötli mit Cranberries, Baumnüssen und Zimt

Das Rezept reicht für 8 kleine Brötli.

200 g Weissmehl
50 g Ruchmehl
1 KL Salz
1 EL Rapsöl
1 EL Ahornsirup

2 EL Rohrzucker
2 TL Zimt
30 g Baumnüsse
30 g getrocknete, gezuckerte Cranberries

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, Baumnüsse von Hand vorher etwas zerkleinern und die Cranberries, falls sie aneinander kleben, voneinander trennen.

1,5 dl Wasser

10 g frische Hefe (1/4 Hefewürfel)

Hefe im Wasser auflösen und zu den restlichen Zutaten geben. Alles vermischen und von Hand 5 bis 10 Minuten gut zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschliessend den Teig zugedeckt an der Wärme 1 Stunde ruhen und aufgehen lassen.

Acht rundliche Brötli formen, nach Belieben einschneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Das Blech in den auf 230 Grad vorgeheizten Ofen (2. unterste Rille) schieben.

Tipp: Ein feuerfestes Schälchen mit Wasser aufs Blech stellen, damit die Brötli noch etwas luftiger und knuspriger werden.

Nach 10 Minuten Backzeit die Hitze auf 180 Grad reduzieren und nochmals 10 Minuten backen. Am Ende der Backzeit ein Brötli rausnehmen und auf die Unterseite klopfen. Wenn es hohl klingt ist das Brötli fertig gebacken.

Nun die Pausenbrötli etwas auskühlen lassen.

En Guete

Zum
Geniessen,
Sammeln
und Weiter-
sagen.