MÜSLIBRÖTCHEN

ZUTATEN

250 g Mehl
1 Packung Trockenhefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
150 g Cranberry Müsli
2 EL Sonnenblumen Öl
200 ml Wasser

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes stellt ihr euch eine Rührschüssel bereit und gebt alle trockenen Zutaten hinein. Mit den Knethaken ordentlich vermischen und zügig alle flüssigen Zutaten in den Teig geben.

2. Als nächstes den Teig mit den Knethaken ordentlich durchkneten, bis sich ein Teigklumpen gebildet hat.

3. Den Teigklumpen legt ihr in eine Rührschüssel und stellt diese mit einem Tuch bedeckt für mindestens eine Stunde an einen warmen Ort.

4. Wenn der Hefeteig gut aufgegangen ist, könnt ihr ihn nun wieder durchkneten und ca. 6 Brötchen formen. Die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und erneut mit einem Tuch bedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

5. Anschließend heizt ihr den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vor und gebt das Backblech für 25 Minuten hinein.

ALLE RECHTE SIND BEI FRÄULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.