

Zutaten für 1 Brot mit ca. 25 Scheiben:

- 1 Würfel frische Hefe
- 350 ml lauwarmen Köln Smelk® Haferdrink
Classic
- 50 g Zucker
- 375 g Weizenvollkornmehl
- 250 g Köln Müsli Früchte Vollkorn
- 4 EL Biskin® Reines Pflanzenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (Gew.-KI. M)
- 2 EL Köln Smelk® Haferdrink Classic zum
Bestreichen
- 3 EL Echte Köln Kernige



Zubereitung:

Hefe in etwas lauwarmen Köln Smelk® bröckeln, mit etwas Zucker und 1 EL Mehl verrühren und abgedeckt 5-10 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, Mehl, Köln Müsli und Salz vermischen. Übrige Köln Smelk®, Biskin® und Hefevorteig zugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Abgedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Nochmals gut durchkneten und aus dem Teig drei gleich lange Rollen formen. Die Teigrollen auf einem mit Backpapier belegten Backblech zu einem Zopf flechten. Abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Eigelb und Köln Smelk® verquirlen und den Zopf damit bepinseln. Mit Echten Köln Kernigen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen backen. Dabei eine Schale Wasser in den Ofen stellen.



Müslibrot

Zubereitungszeit: ohne Wartezeit ca. 45 Minuten

Backzeit: ca. 25 Minuten

Ober/Unterhitze: 200 °C

Umluft: 170 °C

Nährwerte pro Scheibe::

4 g Eiweiß, 19 g Kohlenhydrate, 2 g Ballaststoffe, 4 g Fett, 128 kcal, 539 kJ