

Obstbrot aus dem Zaubermeister



PERSONEN

4

BACKZEIT (MIN)

50

ZUTATEN

180g Wasser
1 Würfel Frischhefe
1 TL Honig
150g Buchweizen, gemahlen
150g Dinkelvollkorn
200g Weizenvollkorn
150g Joghurt
10g Salz

Für die Füllung:
1 - 2 Bananen, gewürfelt
1 Pfirsich, gewürfelt
1 Handvoll Blaubeeren

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig die Hefe in lauwarmen Wasser in der großen Nixe auflösen. Die übrigen Zutaten hinzugeben und mit dem Knethaken zu einem Brotteig kneten.
2. Den Teig mit Deckel für etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend den Teig auf der Backmatte mit dem Teigroller ausrollen.
3. Darauf die Banane geben, eine Seite mithilfe der Backmatte einschlagen, dann die Pfirsichwürfel darauf verteilen. Die andere Seite des Teiges einschlagen, um darauf die Blaubeeren zu verteilen. Zum Schluss die Enden einschlagen und den Brotlaib in den Zaubermeister geben.
4. Den Zaubermeister in den kalten Backofen stellen und bei 250°C Ober-/Unterhitze mit geschlossenem Deckel backen.
5. Weitere leckere Rezepte gibt es unter www.andrea-liebetanz.de!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de

