

## 6-Korn Vollkorn-Brot „Nussknusper“ mit Nüssen und Saaten aus dem Zauberkasten Plus

Dieses Brot kannst du auch im kleinen Zaubermeister Lily backen



*6 Korn Brot gebacken im Zauberkasten von Pampered Chef®, du kannst es aber ebenso im kl. Zaubermeister Lily backen*

### **Zutaten:**

1 Päckchen Trockenhefe oder 20 g frische Hefe  
300 g Kefir

200 g lauwarmes Wasser

2,5 TL Salz

2,5 EL Apfelessig

250 g Körnermix (z.B. Sesam, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne)

150 g Nuss-Mix (z.B. Walnüsse, Cashews, Mandeln)

500 g 6-Korn-Mischung, frisch mahlen

### **Zubereitung:**

Kefir, Wasser und Hefe in einer Schüssel auflösen (z.B. 2ltr. Nixe) und unter Rühren auflösen.

Die 6 Korn-Mischung mahlen und hinzugeben (ich besitze eine Getreidemühle Fidibus 21, du kannst dein Getreide aber ebenso im Thermomix ® mahlen).

Salz und Essig hinzugeben und alles gut miteinander mit dem Mix `N Scraper in der Schüssel vermengen.

Zum Schluss den Körnermix sowie den Nuss-Mix hinzufügen und gut unterheben.

Dein Zauberkasten ist gut ausgefettet und mit Mehl aus dem Streufix ausgestreut.

Nun den Teig hineingleiten lassen und immer wieder mit dem Mix `N Scraper den Teig fest herunterdrücken, so dass keine Luftblasen im Teig sind. Mit einem scharfen Messer ein Muster einritzen und den Zauberkasten in den kalten Backofen stellen.

220°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unteres Einschubfach/ca. 50-60 Minuten backen.

Bleibe dabei auf Augenkontakt, denn jeder Backofen liefert ein anderes Ergebnis.

Nach dem Backen das Brot sofort aus dem Zauberkasten entnehmen und auf dem Kuchengitter von Pampered Chef gut auskühlen lassen.

Viel Spaß mit meinem Rezept

**Martina Ziehl mit Pampered Chef ®**

Mein Pampered Chef Onlineshop: [www.pamperedchef.eu/ziehl](http://www.pamperedchef.eu/ziehl)

**Folgende Pampered Chef Produkte kamen bei diesem Brotrezept zum Einsatz:**

Zauberkasten NEU Plus

Streufix

Silikonhandschuhe Packs An!

Kuchengitter/Auskühlgitter

Mix 'N Scraper