

Müslibrötchen – perfekt zur Müsli-Resteverwertung

Zutaten für 8 Stück

- 450 g Dinkelmehl
- 250 ml Wasser
- 150 g Creme Fraiche
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 1 TL Zucker
- 100 g Müsli (nach Wahl)
- 30 g Rosinen
- 1 TL Salz
- 40 g zarte Haferflocken



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 45 Minuten
Ruhezeit:	70 Minuten

Zubereitung

1. Verrühre zuerst die Creme Fraiche mit dem Wasser, dem Zucker, dem Salz und der Hefe. Mische dann das Mehl, Müsli, Rosinen und Haferflocken unter. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. (*Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe*)
2. Gib den Teig in eine geölte Schüssel, decke ihn mit einem sauberen Geschirrtuch ab und lass ihn 60 Minuten ruhen.
3. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vor. Forme 8 runde Brötchen aus dem Teig. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Pinsel die Brötchen mit etwas Wasser ein und bestreue sie mit ein paar Haferflocken. Lass sie nochmal 10 Minuten gehen und backe sie dann für 20-25 Minuten. Die Brötchen bleiben recht hell - die genaue Backzeit ist abhängig von der Leitung deines Ofens und der Größe der Brötchen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).