

## Müslibrötchen

### Zutaten für 9-10 Brötchen:

- 250 ml Wasser
- 150 g Creme Fraiche (wahlweise saure Sahne oder Schmand)
- 1,5 TL Salz (je kleiner die mitessenden Kinder, desto weniger Salz verwenden)
- 400 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 2 TL Zucker (wahlweise Kokosblütenzucker)
- 100 g Müsli (nach Wahl)
- 30 g Rosinen (wahlweise Cranberrys)
- 40 g Haferflocken (zarte)



### Für die Deko

- Haferflocken

<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 20 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 25 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Ruhezeit:</b>	40 Minuten

### Teig zubereiten

1. Verrühre zuerst die Creme Fraiche mit dem Wasser, dem Zucker, dem Salz und der Hefe.
2. Mische dann das Mehl, Müsli, Rosinen und Haferflocken unter.
3. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig und lass ihn bedeckt in einer geölten Schüssel für 30 Minuten ruhen.

*Wenn du einen Thermomix hast, dann gibst du alle Zutaten zusammen in den Mixtopf und lässt sie 3 Minuten lang auf Knetstufe durchkneten. Auch hier muss der Teig anschließend*

*abgedeckt eine halbe Stunde an einem warmen Ort ruhen.*

## Müslibrötchen backen

4. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Belege ein Blech mit Backpapier und forme 9-10 runde Brötchen aus dem Teig.
6. Pinsel sie mit etwas Wasser ein und bestreue sie mit einigen Haferflocken.
7. Lass sie nochmals für 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](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

