

Judith's Weihnachtsbrot

Dieses Rezept ist für den kleinen Zaubermeister „Lily“, beim großen einfach die Zutaten verdoppeln

Zutaten:

300 g Dinkelmehl Typ 630
100 g dunkles Weizenmehl Typ 1050
100 g Roggenmehl Typ 1150
100g Mandeln gemahlen
100 g kernige Vielfalt (ist eine Nussmischung, bekommt man bei Aldi)
100 g Sultaninen, die bitte vorher einweichen und dann gut ausdrücken
½ Würfel Hefe
2 TL Salz
1 TL Lebkuchengewürz
eine gute Prise Zimt
30 g Wild-Blaubeeren Balsam
450g warmes Wasser

Zubereitung im Thermomix oder der Kenwood CC Gourmet:

Zuerst habe ich den kleinen Zaubermeister „Lily“, sowie den Deckel von innen dünn mit Backtrennmittel ausgestrichen.

Das Rezept für Backtrennmittel findet ihr auch hier auf meinem Channel.

Dann alle Zutaten in den Topf geben und 3 Min / Knetstufe, bei der Kenwood auf Stufe 1.

Den recht flüssigen Teig in den Zaubermeister füllen, Deckel drauf und 1 Std. auf dem unteren Rost in den „**nicht**“ vorgeheizten Backofen bei 230 Grad backen.

Nach dem Backen aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺