



# DINKELVOLLKORN- BROT

**Backofen:** 200° C Ober-/Unterhitze  
**Backzeit:** ca. 55 min  
**Zubehör:** Zauberkasten

## Zutaten:

100 g Kürbiskerne  
100 g Sonnenblumenkerne  
500 ml Wasser  
1 Würfel frische Hefe  
500 g Dinkelvollkornmehl  
10 g Meersalz\*  
2 EL Nuss Creme\*

Kürbiskerne u. Sonnenblumenkerne  
zum Bestreuen

\*von Edelschmaus

## Zubereitung:

Zauberkasten einfetten.

Kürbis- und Sonnenblumenkerne in einer Schüssel mischen.  
Boden und Rand des Zauberkastens mit Kernegemisch ausstreuen.  
Restliches Gemisch beiseite stellen.

Wasser und Hefe im Thermomix 3 min / 37° C / Stufe 1,5 erwärmen.  
Mehl, Meersalz, Nuss Creme und restliches Kernegemisch zufügen  
und 1 min / Teigstufe mischen.

Teig in den vorbereiteten Zauberkasten füllen und mit Kürbiskernen  
und Sonnenblumenkernen bestreuen.

Brot auf mittlere Schiene in den kalten Backofen stellen und bei  
200° C ca. 55 min backen.

Brot aus der Form holen und auf einem Kuchengitter auskühlen  
lassen.

