



# Weihnachts- Brot

KLEINER  
ZAUBERMEISTER



## Zutaten

---

### **Brotgewürz:**

- 1 TL Koriander
- 3 TL Kümmel
- 3 TL Fenchel
- 3 TL Anis
- ½ TL Bockshornklee

### **Brotteig:**

- 210 g Wasser (lauwarm)
- 3 g Hefe
- 1 TL Honig
- 1 Messerspitze Zimt
- 175 g Weizenmehl 405
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 50 g Dinkelvollkornmehl
- 70 g Roggenmehl 1150
- 100 g Joghurt (natur)
- 2 TL Brotgewürz
- 1 TL Salz

## So wird's gemacht

---

Alle Zutaten für das Brotgewürz fein mahlen und in einem Schraubglas kühl und trocken lagern. Wasser, Hefe, Honig und Zimt miteinander verrühren und **10 Min.** stehen lassen, anschließend die restlichen Zutaten dazu geben und alles miteinander zu einem glatten Teig kneten. Den Teig für **ca. 2 Std.** abgedeckt ruhen lassen.

Kleinen Zaubermeister einfetten. Teig zu einem Laib formen und einschneiden. (Man kann zum Beispiel einen Tannenbaum einritzen oder mit Keksausstechern weihnachtliche Motive tief in den Teig stechen) Zaubermeister mit dem Deckel verschließen und in den kalten Backofen geben.

**230 °C Ober-/Unterhitze** einstellen und Brot für **60 Min.** backen.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ich empfehle das Brot mit Dip zu Punsch und Glühwein und wünsche guten Appetit und viel Spaß beim Nachbacken!

**Steffi** kocht & backt  
EBBING

Hier findest Du weitere  
Rezepte  
[www.ebbing-tm.de](http://www.ebbing-tm.de)

Rezept & Bild: Beraterin Jana Feichtinger