



Brot mit WOW

Nadjas und Felix' Sandwiches

Zutaten nach Belieben:

- verschiedene Sorten Brot (z.B. Toastbrot, Schwarzbrot, Tramezzini)
- Schinken
- Käse
- verschiedene Aufstriche (z.B. Liptauer, Frühlingsaufstrich)
- Paprika
- Salat
- Gurken
- bunte Streusel
- Erdnussbutter
- Erdbeermarmelade



Und so geht's:

Belegt die Sandwiches nach Lust und Laune. Süße und pikante Kombinationen verleihen den Sandwiches einen einzigartigen Geschmack. Mit Keksausstechern könnt ihr die Sandwiches in die gewünschte Form bringen.

Nadja und Felix' Tipp: Probiert die verrücktesten Kombinationen aus! Bestreicht Toastbrot etwa mit Erdnussbutter und Erdbeermarmelade und verfeinert es mit bunten Streuseln!

Julians und Fabians Käsebrod

Grundzutaten für das Brod:

- ½ Würfel Germ
- 127 ml lauwarmes Wasser
- 200 g Weizenmehl
- 100 g Roggenmehl
- 1 Prise Salz



Grundzutaten für die Füllung:

- 400 g Gouda
- etwas Schinken und Salami
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 30 g geschmolzene Butter
- etwas Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

Und so geht's:

Für das Brod lauwarmes Wasser in einen Becher füllen und den Germ hineinbröseln. Weizenmehl, Roggenmehl und Salz in einer Schüssel verrühren. In der Mitte eine Mulde formen und den Germ hinzugeben. Alles gut miteinander vermischen und zu einem Teig kneten. Den Teig für 35 Minuten rasten lassen, bis er doppelt so groß geworden ist. Danach den Teig nochmals durchkneten und einen Laib formen. Das Brod mit einer Tasse Wasser bei 230°C im Backofen für 60 Minuten backen. Nach 10 Minuten die Ofentür öffnen, um den Wasserdampf entweichen zu lassen.

Das fertiggebackene Brod aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Nun vorsichtig ein Karomuster einschneiden. Achtung: Darauf achten, dass der Boden nicht durchgeschnitten wird. Gouda, Schinken und Salami falten oder klein schneiden und in die Spalten füllen. Das Brod mit geschmolzener Butter einpinseln und für weitere 20 Minuten bei 180°C ins Backrohr

geben. Das knusprige Brot aus dem Ofen nehmen und mit Schnittlauch garnieren.

Julians und Fabians Tipp: Schneidet oder faltet den Käse und die Wurst so klein wie möglich. So könnt ihr die Füllung problemlos in euer Brot geben.

Hannahs und Kyras Knoblauch- und Kräuterbaguette

Grundzutaten für den Tofu:

- 2 Baguettes
- 250 g weiche Butter
- ½ Bund Schnittlauch
- ½ Bund Petersilie
- ½ Bund Thymian
- 10 Blätter Basilikum
- 12 Zehen Knoblauch



Und so geht's:

Für die Baguettes den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Baguettes mit einem Messer leicht einschneiden. Für die Knoblauchbutter den Knoblauch fein schneiden. Nun die Hälfte der Butter mit dem Knoblauch vermischen. Für die Kräuterbutter verschiedene Kräuter kleinschneiden und mit der restlichen Butter vermengen. Nun die Kräuter- bzw. Knoblauchbutter in die eingeschnittenen Baguettes füllen und für 10 bis 15 Minuten knusprig backen.

Hannahs und Kyras Tipp:

Probiert eure selbstgemachten Buttersorten unbedingt vor dem Backen! Denn auch auf einer Scheibe Brot schmecken sie köstlich.

Alex' Körndlbrot

Grundzutaten (4 Portionen):

- 140 g Sonnenblumensamen
- 90 g Leinsamen
- 70 g Haselnüsse
- 150 g Haferflocken
- 2 EL Chiasamen
- 4 EL Flohsamenschalen
- 1 TL Meersalz
- 1 EL Ahornsirup oder Honig
- 3 EL Kokosöl
- 350 ml Wasser
- Butter zum Einfetten



Und so geht's:

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Haferflocken, Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Chiasamen und Flohsamenschalen in einer Schüssel vermengen. Nun den Ahornsirup, Kokosöl und Wasser hinzugeben. Die Zutaten gut vermischen und ein wenig quellen lassen. Eine Kastenform einfetten und mit der Masse befüllen. Das Brot für etwa 30 Minuten backen. Danach aus der Form stürzen und für weitere 30 Minuten knusprig backen.

Alex' Tipp:

Achtet darauf, dass das Verhältnis zwischen feuchten und trockenen Zutaten ausgeglichen ist.