



Müslibrötchen mit veganem Reibegenuss

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
1h 35min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Trockenhefe	0.5 St.
Wasser	250 ml
Zucker	1 TL
Dinkelmehl, Type 630	500 g
Salz	1 TL
Öl	1 EL
Walnuskerne	125 g
Müsli mit Früchten, Nüssen und Kernen	100 g
Vemondo Reibegenuss	200 g

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, mittlere Pfanne, Backblech mit Backpapier

1. In einer Schüssel Hefe in lauwarmem Wasser mit Zucker auflösen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen. Mehl und Salz zugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig an einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen, bis er sich etwa verdoppelt hat.
2. In einer Pfanne Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Walnüsse fettfrei ca. 2 Min. anrösten.
3. Walnüsse, Müsli und 3/4 des Reibegenusses zum Hefeteig geben und verkneten. Zu 8 gleich großen Portionen teilen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Brötchen mit einem sauberen Küchentuch abdecken und weitere ca. 30 Min. aufgehen lassen.
4. Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Brötchen mit übrigem Reibegenuss bestreuen und im Ofen ca. 25 Min. backen. Anschließend vorsichtig aus dem Ofen nehmen und etwas abgekühlt servieren. Alternativ zum Mitnehmen einpacken.

Guten Appetit!

Tipp: Bereite den Teig am Abend vorher zu und backe die Brötchen zum Frühstück im Ofen frisch auf.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	335 kcal
Kohlenhydrate	43 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	14 g