



## DINKEL- HAERFLOCKENBROT

- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 125 g Haferflocken
- 350 ml Buttermilch
- 1 Würfel Hefe
- 1 EL Honig
- 125 g Magerquark
- 2 TL Salz

Buttermilch mit Honig lauwarm (ca 37 °C) (darf nicht zu heiß werden, sonst geht die Hefe kaputt) erwärmen und die Hefe hineinbröseln. Ein wenig warten, bis die Hefe sich aufgelöst hat. Mehl, Haferflocken, Salz miteinander vermengen und die erwärmte Buttermilch mit Hefe zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verkneten. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Teig anschließend nochmal durchkneten.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegten Kastenform geben und im Backofen bei 200 °C ca. 50-60 Minuten backen.

Erst im erkalteten Zustand aufschneiden

*Guten Appetit*