

# MANDELBROT

★★★★★ 4.8 bei 34 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



Gerade erst habe ich es aus dem Ofen geholt – kann's auch gar nicht erwarten, bis es endlich ausgekühlt ist und ich es anschneiden kann.

Ich hoffe, es schmeckt so gut, wie es aussieht. Dieses Mandelbrot riecht einfach herrlich – die Hauptzutaten sind, wie schon der Name verrät, Mandeln, daneben noch Sonnenblumenkerne und als Flüssigkeit habe ich Buttermilch verwendet.

## Zubereitung

- 1 Für den Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig/>)) zuerst die leicht erwärmte Buttermilch in eine Rührschüssel geben. Anschließend Mehl, Mandeln, Sonnenblumenkerne, Salz, Honig, Balsamico und Germ dazugeben. Alles zu einem weichen Teig verarbeiten.

Info: Teige mit Vollkornmehl müssen immer weicher sein als Teige mit AUSZUGMEHL – da das volle Korn während des gesamten Backvorgangs immer noch viel Wasser aufsaugt.

- 2 Den Teig sofort zu einem Laib formen oder in eine ausgefettete Kastenform füllen. Anschließend mit Wasser besprühen und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
- 3 Danach kann das Brot sofort im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad für ca. 45 Minuten gebacken werden.



Ist das Brot bereits vor Ende der BACKZEIT dunkel genug, dann einfach die Temperatur auf 190 Grad REDUZIEREN.

## Zutaten

### FÜR 1 BROT

#### TEIG

- 500 g Buttermilch
- weisser
- 2 EL Balsamicoessig
- 10 g Salz
- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 1 TL Honig
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 20 g frische Germ