

Rezepte mit Brot und Korn

Brotchips

- Brot oder Brötchen in 0,5 cm dicke Scheibenschneiden
- Olivenöl mit Gewürzmischungen wie z.B. Pizzagewürz und etwas Salz verrühren
- die Scheiben dünn einpinseln und in Stücke schneiden
- auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 10 Minuten goldgelb backen.

In einer Blechdose halten sich die Brotchips mindestens 14 Tage

Abwandlung: Statt Gewürzöl kann man Pesto verwenden.

Man kann die Brotscheiben auch erst nach dem Backen schneiden oder brechen.

Knackiger Spaß (Knäcke Brot)

120 g Weizen- oder Roggenvollkornmehl
 120 g Haferflocken
 100 g "Körner"
 (z. B. Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne – was gerade so zu finden ist)
 400 ml Wasser
 4 EL Öl
 ½ TL Salz

- Alle Zutaten miteinander verrühren und 20 Minuten quellen lassen.
- 2 Backbleche mit Backpapier auslegen.
- Masse dünn aufstreichen.

Bei 140°C Umluft etwa 60 Minuten backen und nicht zu dunkel werden lassen.
 Nach dem Backen in Stücke brechen.

Fränkischer Kirschenmichel Süßer Kirschen-Brötchen-Auflauf

4 altbackene Brötchen

- klein schneiden und in eine Rührschüssel geben

500 ml Milch
 2 Eier
 1 EL Kakao
 60-80 g Zucker
 Vanillezucker

- in eine Schüssel geben und die Zutaten mit einem Schneebesen verquirlen
- Die Hälfte der Masse in eine gefettete Auflaufform geben

500 g Sauerkirschen
 2 EL gemahlene Haselnüsse
 2 EL Rosinen

- Kirschen, Nüsse und Rosinen darauf verteilen.
- restliche Brötchenmasse darüber geben

2 EL Paniermehl
 Butterflöckchen

- Paniermehl über den Auflauf streuen, Butterflöckchen darauf verteilen.
- Im Backofen bei 200°C etwa 30-40 Minuten backen.

Dazu kann eine warme Vanillesoße gereicht werden.

Gemüsebratlinge

200 g Möhren 200 g Sellerie 300 g Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none">▪ putzen▪ reiben▪ fein!
4 EL feines Hafervollkornmehl oder zarte Haferflocken 2 Eier Pfeffer, Liebstöckel, Salz, Muskat	<ul style="list-style-type: none">▪ damit vermengen, kräftig abschmecken
1 Bd. Petersilie 1 Bd. Dill	<ul style="list-style-type: none">▪ gehackt

Roggen-Kartoffelauflauf

100 g Roggen ¼ l Wasser	<ul style="list-style-type: none">▪ über Nacht einweichen, aufkochen, 45 Min. ausquellen
20 g Fett 150 g Zwiebeln gegarter Roggen	<ul style="list-style-type: none">▪ würfeln, andünsten
3 Eier 150 g Creme fraiche 75 g Reibkäse	<ul style="list-style-type: none">▪ verrühren
500 g Kartoffeln Salz, Pfeffer	<ul style="list-style-type: none">▪ grob raspeln u. sofort zur Eiermasse geben▪ abschmecken
Kartoffelmasse Roggen	<ul style="list-style-type: none">▪ in Auflaufform einschichten 200 °C / 50 – 60 Min.
Soße: 150 g Joghurt 100 g Creme fraiche Dill, Salz, Pfeffer	<ul style="list-style-type: none">▪ verrühren, abschmecken

Arme Ritter

2 kleine Brötchen oder 4 - 6 Toastbrot-scheiben	<ul style="list-style-type: none">▪ in Scheiben schneiden
2 Eier 2 EL Milch	<ul style="list-style-type: none">▪ verquirlen und die Brötchenscheiben darin einweichen
Butter	<ul style="list-style-type: none">▪ erhitzen und die eingeweichten Brötchenscheiben von beiden Seiten anbraten
Zucker Zimt Vanillinzucker	<ul style="list-style-type: none">▪ Die braun gebratenen Brötchenscheiben aus der Pfanne nehmen und mit Zucker, Zimt und Vanillinzucker bestreuen.

Pizza - Brötchen

300 g Mehl 1 P Backpulver 250 g Magerquark 8 EL Milch 6 EL Öl 1 EL Zucker 1 EL Salz	<ul style="list-style-type: none">▪ Teig herstellen
100 g Röstzwiebeln 100 g Käsewürfel 100 g Schinkenwürfel	<ul style="list-style-type: none">▪ Unter den Teig mischen, 12 – 15 Brötchen (oder kleine Kugeln) formen▪ Bei 180°C Umluft 25 – 30 Min. backen