

## Müslibrötchen

(Ca. 20 Stück)

Menge	Zutat
400 g	Vollkornmehl
2 TL	Backpulver
1 TL	Jodsalz
250 ml	Buttermilch
2 EL	Zucker
100 g	Müsli

### So wird's gemacht:

- Mehl mit Backpulver, Salz, Buttermilch und Zucker zu einem glatten Teig kneten.
- Anschließend Müsli untermengen.
- Teig abgedeckt etwa 20 Minuten quellen lassen. Ist der Teig dann noch zu feucht, etwas Mehl unterkneten.
- In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Ca. 20 Teiglinge formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und ca. 15–20 Minuten abbacken.

### Tipp zur Zubereitung:

Als Variation zum Müsli eignen sich auch gemischte Ölsaaten oder Nüsse.

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Für Sie zusammengestellt von Ihrer Vernetzungsstelle Kitaverpflegung Niedersachsen

[www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de](http://www.kitavernetzungsstelle-niedersachsen.de) | E-Mail: [kitavernetzung@vzniedersachsen.de](mailto:kitavernetzung@vzniedersachsen.de)

verbraucherzentrale

Niedersachsen