

Frühstücksgezwitscher

Zutaten

500g	Brotbackmischung UrkornGezwitscher
360ml	Buttermilch
110g	Naturjoghurt
100g	Zuckerrübensirup
50-60g	Rosinen
	Sonnenblumenkerne zum Bestreuen



Zubereitung

- Buttermilch, Naturjoghurt, Zuckerrübensirup in einer Schüssel vermengen und auf Raumtemperatur bringen
- Backmischung zufügen, mit einem Rührlöffel vermengen und **10 Minuten** quellen lassen
- Rosinen zufügen und unterkneten (am besten mit der nassen Hand)
- eine flache, quadratische Teigwanne mit etwas Öl ausstreichen und den Teig hineinfüllen
- die Teigoberfläche mit Sonnenblumenkerne üppig bestreuen
- Teigwanne abgedeckt für **16-24 Stunden** in den Kühlschrank stellen
- am nächsten Tag ein Backblech mit Backfolie oder einem Backpapier belegen
- Den Teig aus der Kühlung holen und mit Hilfe eines Esslöffels oder einem Eisportionierer ca. 10 - 12 gleiche Stücke abstechen
- Teiglinge (wenn möglich mit den Sonnenblumen nach oben) auf das Backblech legen. *(ggf. mit nassen Händen vorsichtig und ohne Druck rundformen)*
- Backofen auf 180°C vorheizen
- Backblech in den Ofen schieben und für **25 Minuten** backen
- auf einem Kuchengitter auskühlen lassen