

# Zwicky's Alpstein Müeslibrot



## Zutaten

- 400 g Zwicky Dinkelmehl
- ½ Würfel Hefe
- 200 g Zwicky Alpstein Müesli
- 150 g Joghurt
- 2 TL Honig
- 5 EL neutrales Öl
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 EL Milch zum Bestreichen
- etwas Müsli zum Bestreuen und etwas Butter für die Form

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben. Mit den Händen eine kleine Mulde darin bilden. Hefe hineinbröseln, mit 200ml lauwarmem Wasser übergießen und 15 Min gehen lassen.
2. Müesli, Joghurt, Honig, Öl, Ei, Zimt und Salz dazugeben und 5 Min lang verkneten. 45 Min in der Schüssel abgedeckt gehen lassen. Kastenform (25x11cm) einfetten und den Teig hineingeben.
3. Mit Milch bestreichen und etwas Müsli darüber streuen. Ofen auf 200 Grad (Umluft:180 Grad) vorheizen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40 Min. backen.

**Zwicky wünscht en Guete!**