

DIY Backmischung im Glas: Dinkel-Haselnussbrot

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Mehlmischung in das Glas geben, Haselnüsse darauf schichten. Trockenhefe an das Glas hängen.

So wird aus deiner Backmischung ein tolles Geschenk: Label ausdrucken, an das Glas hängen und einem lieben Menschen eine Freude machen.



[Label anklicken, ausdrucken und an deine Backmischung hängen.](#)

Zutaten für 1 Glas

400 g Dinkelmehl
250 g Dinkel-Vollkornmehl
100 g Haselnüsse
2 Teelöffel Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Besonderes Zubehör

Einmachglas (Inhalt 1 l)

Du backst dein Brot nicht selbst? Zu aufwändig, zu schwierig, zu...? Brotbacken ist ganz einfach - wirklich! Brotbackmischung mit Hefe, Wasser und Honig mischen, gehen lassen und zu einem Laib formen. Backen und lauwarm, mit einem Stück Butter, genießen.

Nach einer Idee von [Zimtkeks & Apfeltarte.](#)

- 1 -

Beide Mehlsorten mit Salz mischen. Haselnüsse grob hacken.

- 2 -