Schwarzbrot (von Andrea von der Heyden)

(für die leckere Kottenbutter)

Zur Verfügung gestellt von



Zutaten:

250g Weizenvollkornmehl
250g Weizenschrot
250g Roggenschrot
250g Sonnenblumenkerne
250g Leinsamen
4 TL Salz
1/2 Becher Rübenkraut
1l Buttermilch
1 Päckchen Hefe

Zubereitung:

Die Buttermilch erwärmen und die Hefe darin auflösen. Alle Zutaten gut vermengen und in zwei kleine, mit Backpapier ausgelegte Kastenformen füllen.
Bei 150°C ca. 2 Stunden backen.

Schmeckt ganz ausgezeichnet mit Kottenwurst, Zwiebeln und Senf.
Guten Appetit!