

Rezept: Wikingerbrot (Dänemark)

Liebe Kinder, bitte bereitet das Rezept zur Sicherheit nur unter Aufsicht eines Erwachsenen zu und fragt vor der Zubereitung, ob ihr eine Allergie gegen eine Zutat habt und es zubereiten dürft!

Aus der Buchreihe „Elfi und Zwölfi 2 mutige Elfen auf Reisen“
von Runa Birk ∞ Band 3: „Das Abenteuer in Dänemark auf den Spuren der Wikinger“

Homepage: <https://elfenaufreisen.de>

Bilder und Textbearbeitung: Sonja M. Petersen über Mindverse:

<https://ai.mind-verse.de>

Stand: 28.12.2024



Zutaten:

- 250g Vollkornmehl
- 250g Haferflocken
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 300ml warmes Wasser
- Eine Hand voll Nüsse oder Samen (optional)



Küchenutensilien:

- Eine große Schüssel
- Ein Rührlöffel
- Backpapier für ein Backblech

Zubereitung:

1. Heize den Ofen auf 180 Grad vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
2. Vermische in einer großen Schüssel das Vollkornmehl, die Haferflocken und das Salz.
3. Füge den Honig und das warme Wasser hinzu und rühre alles gut um, bis ein klebriger Teig entsteht. Wenn du möchtest, kannst du jetzt auch die Nüsse oder Samen hinzufügen.
4. Forme mit deinen Händen kleine Fladen aus dem Teig und lege sie auf das Backblech.
5. Backe das Brot für etwa 30 Minuten im Ofen, bis es fest ist und eine goldbraune Farbe hat.
6. Lass das Brot etwas abkühlen, bevor du es probierst!

Dieses einfache Brot hätten die Wikinger vielleicht mit etwas Butter oder Käse genossen.

Viel elfenfreundlichen Spaß bei der Zubereitung wünschen euch



Dies ist nur
ein mögliches
Rezept!

Elfi und Zwölfi

Es gibt
noch viel
mehr
Rezepte!

