

# KERNIGES-VOLLKORN-QUARK-BAGUETTE

O/P

1/2 Rez.

**Backofen auf 200°C vorheizen!**  
**Backblech mit Backpapier auslegen!**

250 g 250 g 2 P.	Weizenmehl(Type1050) Weizenvollkornmehl Backpulver	} in eine gr. Rührschüssel sieben, Mulde bilden
1 TL 2 500 g 1 TL	Salz Eier Magerquark Honig	
50 g 50 g	Sonnenblumenkerne Leinsamen	auf dem Mehrrand verteilen
	Mit dem Rührgerät ( <b>Knethaken</b> ) von der Mitte aus einen <b>glatten Teig kneten</b> . Evtl. von Hand fertig kneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und in <b>2 gleich-große Stücke</b> teilen. Aus jedem Stück ein Baguette formen und auf das mit Backpapier belegte Backblech setzen	
2 EL	Wasser  Sonnenblumenkerne und Leinsamen	→ Baguette bestreichen  → aufstreuen

Baguette in den **vorgeheizten Ofen** schieben und bei **200°C 20 - 25 Min.** backen (mittlere Schiene). Auf einem Kuchendraht abkühlen, aufschneiden lassen und in einem **Brotkörbchen** servieren.