



## Gewürzbrot

Versüße deinen Nachmittag mit diesem Gewürzbrot mit dem Alpro Haferdrink

Original

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
  2. Haferflocken im Mixer zermahlen. In einer Schüssel den Alpro Haferdrink Original mit den Eiern und dem Honig verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist. In einer weiteren Schüssel die zermahlene Haferflocken, die Gewürzmischung und das Backpulver vermischen.
  3. Die beiden Schüsselinhalte miteinander verrühren und in eine gefettete Backform geben. 40 – 50 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Brotes stechen. Bleibt das Stäbchen trocken, ist das Brot gar.
  4. Brot abkühlen lassen. Zum Servieren in Scheiben schneiden und wahlweise mit Obst anrichten.
- Die perfekte Leckerei zum Nachmittagstee.

  
12 Portionen

  
1h 10Min.



### Zutaten

- 325 ml Alpro Haferdrink Original
- 400 g Haferflocken
- 100 ml flüssigen Honig
- 2 Eier
- 2 EL Spekulatiusgewürzmischung
- 2 TL Backpulver

### Zubereitet mit

Haferdrink Original

