

Schoko-Orangen-Brot



160 g zarte Haferflocken (oder andere Getreideflocken)

180 g Mehl (z.B. Dinkelmehl Type 630)

2 EL Kakao nach Geschmack

2 – 4 EL Vollrohrzucker (oder anderes Süßungsmittel)

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 g Rapsöl

200 ccm Flüssigkeit (Kuhmilch oder pflanzliche Milch, Wasser, Fruchtsaft) nach Geschmack

2 – 4 TL geriebene Orangenschale – Fertigprodukt oder frisch gerieben - oder 2 – 8 Tropfen Bio-Aroma

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen (Ober-/Unterhitze)

Haferflocken und Mehl in eine Schüssel geben. Kakao, Zucker, Salz und Backpulver dazugeben. Alles mit einem Rührlöffel gut vermischen.

Flüssigkeit abmessen und mit dem Öl unterrühren. Backblech mit Backpapier belegen und die Teigmasse darauf geben, so dass ein runder flacher Kloß auf dem Blech liegt (mit dem Löffel oder den Händen passend formen und klopfen).

Mit dem Küchenmesser ein Kreuz in den Teig machen, dann kann man das Brot nachher leichter teilen.

Das Blech auf die mittlere Schiene im Backofen schieben und ca. 15-20 Minuten backen.

Tipp: etwas Apfelessig intensiviert das Aroma von Schokolade bzw. Kakao