


Neujahrsbrot im Glas

etwa 6 Gläser à 3 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Weck-Gläser:

Teig:

200 g Speckwürfel
80 g getrocknete Zwetschgen
(Dörripflaumen) ohne Stein
150 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Backpulver
3 Eier
100 g Gruyère (Greyerzer Käse) ,
gerieben
1 TL Salz
1 ½ TL Pfeffer , gemahlen
1 dl Sonnenblumenöl
125 ml Milch

1 Vorbereiten:

Die Böden von 6 WECK-Gläser einfetten. Die Speckwürfel in einer beschichteten Bratpfanne, ohne Fett, **ca. 5 Minuten** goldbraun braten. Die Zwetschgen in kleine Würfel schneiden.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Mehl mit Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten (ohne Speck und Zwetschgen) zufügen und alles mit dem Mixer kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe **2 Minuten** zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Speck und die Zwetschgenwürfel kurz unterrühren.

Den Teig in die WECK-Gläser verteilen und auf einem Backblech ins untere Drittel des vorgeheizten Backofens schieben. Während ca. 30 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 30 Minuten



Dr. Oetker AG/SA

Herausnehmen und erkalten lassen.



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · www.oetker.ch E-Mail: service@oetker.ch · Tel. 062 285 53 53