

## *Buttermilch-Brot mit Kernen, Mohn und Koriander Knusper - Knusper - ich knabber' an mein' Brötchen!*

### *La Mise en Place:*

**350 g Ruchmehl, 25 g Kürbiskerne, 25 g Sonnenblumenkerne, 2 EL Mohn, 1 TL Backpulver, Pfeffermühle, ½ Bund Koriander, 3 dl Buttermilch**

### *Die Vorbereitung:*

In eine grosse Schüssel das Ruchmehl geben und mit den Kürbis- und Sonnenblumenkernen, fein gehackt, Mohn, Backpulver, Pfeffer und Koriander, gehackt, verrühren. Eine Mulde hinein drücken. Buttermilch dazu giessen und zusammenfügen. Auf bemehlter Fläche fünf Minuten kneten und zu einem länglichen, kastigen Laib formen. Auf ein ausgelegtes Blech setzen und die Oberseite einritzen.

### *Das Backen:*

Im auf 230° vorgeheizten Ofen 15 Minuten und dann bei 200° während 30 Minuten.

### *Die Vollendung:*

Auf einem Gitter auskühlen.

### *Das passt dazu:*

Wunderbar zu Rauchlachs, Käse oder Schinken!

