

# Umwelttipp: Brot eine zweite Chance geben

Text: Julia Brunn, Cityseelsorge

Wir hatten doch alle schon mal mehr Brot zuhause als wir essen konnten. Oder vielleicht hat einfach nur das Leben unsere Pläne durchkreuzt und wir hatten keine Zeit, das gekaufte Brot aufzuessen, bevor es hart und trocken wurde. Warum dem Brot keine zweite Chance geben? Nicht nur indem man Paniermehl daraus macht, sondern leckere Guetzli!

Das Rezept ist überaus simpel, man braucht keine Waage oder einen Messbecher. Trotzdem gebe ich das Rezept mit Masseinheiten an, allerdings sind diese komplett variierbar. Je trockener das Brot ist desto mehr Wasser wird benötigt. Das Brot muss gemahlen oder verkleinert werden, zum Beispiel mit einem Mixer. Das Wichtigste ist, dass der Teig knetbar wird und sich ohne grossen Aufwand zu Guetzli formen lässt

Zutaten für den Basis Teig:

160 g                      Altes Brot, gemahlen

1 TL                        Backpulver

4-5 Esslöffel            Wasser

Für den Geschmack:

100 g                      Schokolade deiner Wahl, verkleinert

120 g                      Zucker

1 Esslöffel                Zimt

Es ist jede gewünschte Geschmacksrichtung möglich. Wir haben Zimt und Schokolade verwendet aber man könnte zum Beispiel auch Vanillezucker benutzen. Es wäre auch möglich, sie salzig zu gestalten, in dem man, z.B. Geriebenen Käse und Tomaten dem Teil untermischt. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Dann wünsche ganz viel Spass beim Ausprobieren und en Guete.



