

Nox:
„Ich wollte nur
Brot backen ...
warum ist der
Teig jetzt
bunt?!"



Lunulis

Regenbogenbrot

♥ Rainbow Bread ♥

Einfach. Bunt. Magisch lecker!
Easy. Colorful. Magically delicious!

Ganz einfach,
Nox! Mit ein
bisschen Magie
und Lebens-
mittelfarbe wird
jedes Brot
ein Kunstwerk!

Du brauchst:









500 g Weizenmehl 300 ml lauwarmes Wasser 1 Päckchen Trockenhefe (7 g) 1 TL Zucker 1 TL Salz 2 EL Öl (z. B. Rapöl) Lebensmittelfarbe (in deinen Lieblingsfarben)

You need:









500 g all-purpose flour 300 ml lukewarm water 1 packet dry yeast (7 g) 1 tsp sugar 1 tsp salt 2 tbsp oil (e.g. vegetable oil) food coloring (in your favorite colors)

1 Teig zubereiten
Make the dough



Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Öl und Wasser zu einem glatten Teig kneten. / Knead flour, yeast, sugar, salt, oil and water into a smooth dough.

2 Teig teilen
Divide the dough



Den Teig in 5-6 gleich große Stücke teilen und mit Lebensmittelfarbe einfärben. / Divide the dough into 5-6 equal pieces and color them with food coloring.

3 Rollen formen
Roll it out



Jedes Teigstück zu einer langen Rolle formen. / Roll each piece into a long roll.

4 Zopf flechten
Braid it



Die bunten Rollen zu einem Zopf flechten. / Braid the colored rolls together.

5 Gehen lassen
Let it rise



Das Brot in eine gefettete Form legen und ca. 30-40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. / Place the bread in a greased baking tin and let it rise for about 30-40 minutes in a warm place.

6 Backen
Bake it



Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30-35 Minuten backen. / Bake in a preheated oven at 180 °C (356 °F) for about 30-35 minutes.

7 Abkühlen lassen
Let it cool



Das Brot gut abkühlen lassen. / Let the bread cool completely.

8 Genießen!
Enjoy!



In Scheiben schneiden und staunen! / Slice it and be amazed!

Wow!
Das schmeckt
sogar besser,
als es aussieht!



Kleine Hände
Große Abenteuer
Leckere Momente!

Manchmal
ist das Leben wie
ein Regenbogenbrot –
bunt, überraschend
und einfach
magisch!







MAGIE
STECKT
ÜBERALL
DRIN!