

# Rezepte

## 8 Lieblingsbrote

- |    |                               |    |                               |
|----|-------------------------------|----|-------------------------------|
| 9  | Feines Buttermilchbrot        | 16 | Weißbrot mit Olivenöl         |
| 10 | Weizenbrot mit Bier           | 16 | Dinkelbrot mit Sauerkrautsaft |
| 10 | Anisbrot                      | 17 | Kartoffelbrot mit Kümmel      |
| 12 | Joghurtbrot mit Leinsamen     | 17 | Weißbrot mit Frischkäse       |
| 14 | Saftiges Gewürzbrot mit Kefir | 18 | Rosenbrot mit Sesam           |

## 20 Würzige Brote mit Pfiff

- |    |                                |    |                           |
|----|--------------------------------|----|---------------------------|
| 21 | Speckgugelhupf mit Haselnüssen | 32 | Sauerkrautbrot mit Pilzen |
| 22 | Gewürzfladen                   | 32 | Currybrot mit Tomaten     |
| 24 | Schmalzbrot mit Rosinen        | 34 | Weißbrot mit Birnen       |
| 25 | Steinpilzbrot mit Thymian      | 34 | Kräuter-Dinkel-Brot       |
| 25 | Bergkäsebrot mit Kräutern      | 36 | Saftiges Drei-Kerne-Brot  |
| 26 | Feigenbrot mit Mandeln         | 38 | Kerniges Kürbisbrot       |
| 26 | Pizzabrot                      | 38 | Rote-Bete-Brot            |
| 28 | Möhrenbrot mit Mandeln         | 40 | Maisbrot mit Paprika      |
| 28 | Mischbrot mit Salami           | 40 | Tomatenbrot               |
| 30 | Cranberrybrot mit Physalis     | 42 | Gefülltes Fladenbrot      |

## 44 Süße Brote

- |    |                                   |    |                                   |
|----|-----------------------------------|----|-----------------------------------|
| 45 | Dinkelzopf mit Hagelzucker        | 52 | Pistazienbrot mit Rosinen         |
| 46 | Rosinenbrot mit Honig             | 54 | Kefirbrot mit Datteln             |
| 46 | Aprikosen-Mandel-Brot             | 55 | Dinkelbrot mit Backpflaumen       |
| 48 | Kandisbrot                        | 55 | Haferbrot mit kandierten Früchten |
| 48 | Dinkelbrot mit Marzipan           | 56 | Ananasbrot mit Ingwer             |
| 50 | Weißbrot mit kandierten Walnüssen | 56 | Kokosbrot mit Banane              |
| 52 | Safranbrot mit Vanille            | 58 | Feines Zimt-Apfel-Brot            |

kernig | hält lange frisch

## Saftiges Drei-Kerne-Brot

*Gesunde Kerne sorgen für herrlichen Biss. Diese feine Mischung finden Sie im Supermarkt als »Salatveredler«. Ebli, gekochte Weizenkörner, halten das Brot lange saftig.*

200 g Kernmischung (Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne und Pinienkerne; Fertigprodukt)

Salz

50 g Ebli (Weichweizen)

250 g Weizenmehl Type 550

1 TL Brotgewürz (ganze Körner)

2 TL Backpulver | 1 Päckchen Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

2 EL Öl

1 EL Essig

1 TL Rübensirup (oder Honig)

**Außerdem**

Butter für die Form

Für 1 Brotbackform (2 l Inhalt) | 16 Scheiben

⌚ 35 Min. Zubereitung | 50 Min. Backen

Pro Scheibe ca. 155 kcal, 5 g EW, 8 g F, 17 g KH

**1** Die Form einfetten, den Boden mit 2 EL Kernmischung bestreuen und die Form warm stellen. 250 ml Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Ebli offen 10 Min. garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

**2** Das Mehl mit Brotgewürz, Backpulver und Trockenhefe in einer angewärmten Schüssel mischen. Das Wasser mit Öl, Essig, Sirup und ½ TL Salz verrühren. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen. Den Teig ca. 3 Min. kräftig schlagen, damit viel Luft hineinkommt. Ebli und die Kernmischung unter den Teig mischen. Teig in die Form füllen und die Oberfläche glatt streichen.

**3** Die Backform mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Den Teig mindestens 15 Min. auf der Heizung gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.

**4** Auf den Herdboden ein weites feuerfestes Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 45 Min. backen.

**5** Das Brot auf den Backofenrost stürzen und noch einmal 5 Min. im abgeschalteten Backofen nachbacken, damit die Kruste rundherum knusprig wird. Das Brot auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

### TAUSCH-TIPP

Statt den vorgegarten Weizenkörnern (Ebli) können Sie auch rohe Weizenkörner verwenden. Sie müssen allerdings über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht werden und anschließend mindestens 1 Std. in frischem Wasser gegart werden.

### VARIANTE – »EIN-KERN-BROT«

Statt der Kernmischung können Sie auch 200 g Haselnüsse, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne oder Walnüsse verwenden. Oder Ihre ganz persönliche Lieblingsmischung.

### TIPP FÜR EXTRASAFTIGES BROT

Dieses Brot wird besonders saftig, wenn Sie zusätzlich 100 g weiche getrocknete Feigen in Streifen schneiden und unter den Teig mischen.



raffiniert | für Gäste

### Feines Zimt-Apfel-Brot

*Am Ende des Buches ein zuckersüßer Leckerbissen: ein saftiges und zugleich würziges Brot, das genauso gut zum Frühstück mit frischer Butter und Honig schmeckt wie zum Tee oder Punsch am Nachmittag.*

100 g weiche Butter  
100 g brauner Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
200 g zimmerwarme saure Sahne  
250 g Weizenmehl Type 550  
1 Päckchen Backpulver  
1 TL Trockenhefe  
1 Apfel  
etwas Zimtpulver  
12 geschälte Mandelhälften

#### Außerdem

Butter für die Form

Für 1 Kastenform (25 cm lang) | 14 Scheiben  
⌚ 35 Min. Zubereitung | 35 Min. Backen  
Pro Scheibe ca. 200 kcal, 4 g EW, 10 g F, 23 g KH

**1** Die Form einfetten und warm stellen. Die weiche Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier aufschlagen. Eier, 1 Prise Salz und die saure Sahne zur Butter-Zucker-Mischung geben und alles gut vermischen.

**2** Mehl, Backpulver und Trockenhefe mit der Buttermischung vermengen. Den Apfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und grob zum Teig raspeln. Etwas Zimt darüberstreuen und unterrühren.

**3** Den Teig in die vorbereitete Form füllen. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten

Küchentuch zudecken. Den Teig 15 Min. auf der Heizung gehen lassen.

**4** Inzwischen den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf der Teigoberfläche aus jeweils vier Mandelhälften eine Blüte formen und leicht in die Teigoberfläche drücken. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen.

**5** Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Falls die Oberfläche zu dunkel wird, mit einem Stück Alufolie zudecken. Das fertig gebackene Brot kurz in der Form ruhen lassen, stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

#### TAUSCH-TIPP

Wenn Sie ein gehaltvolleres Brot backen möchten, verwenden Sie für dieses Brot das dunklere Weizenmehl Type 1050 oder ersetzen 50 g Weizenmehl Type 550 durch Weizenvollkornschrot. In beiden Fällen rühren Sie noch einen Schuss lauwarmes Wasser oder lauwarme Milch unter den Teig.

#### VARIANTE – MIT GETROCKNETEM APFEL

Statt des frischen Apfels können Sie auch 100 g getrocknete Apfelringe in kleine Stücke schneiden und etwa 15 Min. in wenig Apfelsaft einweichen. Die Apfelstücke gut abtropfen lassen und zum Schluss unter den Teig mischen. Der Zimt kann durch etwas Lebkuchengewürz ersetzt werden.

