

Honig-Gewürz-Brot

Eine himmlische Advents-Aromatherapie ★★★ Wellnessbehandlung aus der Küche!

Zutaten für 1 Kastenform:

250-300 g Dinkelvollkornmehl
80 g Vollrohrzucker (oder anderen)
1 Päckchen Weinstein-Backpulver
je 1 gehäufte TL gem. Anis und Zimt
1 gestr. TL Ingwerpulver
je ½ TL gem. Nelken und Muskatblüte
1 MSP Vanillepulver (oder 1 Vanillezucker)
2 Eier (L)
100 ml Milch
250 g Honig



Arbeitsschritte:

1. Heize den Backofen auf 160° C (Umluft) vor.
Fette eine Kastenbrotform mit Pflanzenöl ein.
2. Mische Mehl, Zucker, Backpulver, Gewürze und Vanille.
Verquirle Milch und Eier.
3. Erhitze den Honig, bis er gut flüssig, aber nicht kochend heiß ist.
Gib ihn zur Mehlmischung.
Füge die Eiermilch ebenfalls hinzu.
4. Verrühre sofort alle Zutaten gründlich, aber sehr zügig, zu einem Teig.
Fülle ihn in die Kastenbrotform.
5. Backe das Gewürzbrot ca. 35 Minuten.
Stelle den Backofen dann aus,
lass das Brot aber noch 25 Minuten bei geschlossener Tür im Ofen.
6. Nimm das Gewürzbrot anschließend aus dem Ofen, löse es aus der Form
und lass es 24 Stunden durchziehen (in einer Tüte nicht ganz luftdicht verpackt).

Tipp:

Das süße Gewürzbrot hat einen würzigen Eigengeschmack und schmeckt daher mit Mandelmus oder Butter bestrichen oder zu einer Tasse Tee / Kaffee besonders gut.

