

Luftiges Buttermilchbrot mit Zimt und Honig



Meine Kinder lieben das Brot...

Zubereitungszeit: 15 min

Wartezeit:

Backzeit: 40 min

1. 300 g Mehl
2. 1 TL Backpulver
3. 1 P. Trockenhefe
4. ½ TL Salz
5. ½ TL Zimt
6. 200 ml Buttermilch, lauwarm
7. 75 ml Wasser, lauwarm
8. 70 g Butter, flüssig
9. 1 TL Honig
10. 1 Ei

Außerdem

Mohn und/oder Sesam zum Bestreuen (nach Belieben)

Fett für die Form

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

1. Kastenform (25 cm lang) einfetten und im auf 50 Grad eingestellten Backofen vorwärmen.
2. Das Ei trennen. Das Eiweiß halb steif schlagen. Eigelb mit etwas Wasser verrühren und an die Seite stellen.
3. Mehl, Backpulver und Trockenhefe mischen.
4. Zimt, Salz, lauwarme Buttermilch, lauwarmes Wasser Honig und die flüssige Butter in einer anderen Schüssel verrühren.
5. Die Milchmasse zu den trockenen Zutaten geben und kräftig schlagen, damit der Teig richtig luftig wird.
6. Das Eiweiß unterheben.
7. Teig in die vorgewärmte Form geben, glatt streichen und mit dem Eigelb bestreichen.
8. Samen darüber streuen.
9. Mit einem warmen Geschirrhandtuch abgedeckt mindestens 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
10. Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Auf den Boden eine feuerfeste Schale mit kochendem Wasser stellen.
11. Nach der Gehzeit, das Brot für 40 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen. Mit Alufolie vorher abdecken, falls es oben zu dunkel wird.
12. Nach der Backzeit das Brot in der Form 15 Minuten ruhen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.