Schnelles Honig-Butter-Bier-Brot

Nur 5 Zutaten und ein paar Minuten Zubereitungszeit benötigt dieses unfassbar leckere Brot!

Zubereitungszeit: 5 min
Wartezeit:
Backzeit: 35 min

ZUTATEN

- 390 g Weizenmehl
- 1 EL Backpulver
- 90 g Honig
- 1 Flasche helles Bier (330 ml)
- 125 g gesalzene Butter in Scheiben

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 190°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Eine Kastenform (22 x 12 cm) einfetten.
3. Mehl, Backpulver und Honig in einer Schüssel kurz verrühren.
4. Das Bier dazugeben und alles nur solange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben. Falls der Teig noch klumpig ist, ist das okay.
5. Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
6. Die Butterscheiben gleichmäßig auf dem Teig verteilen.
7. Das Brot für ca. 35-40 Minuten backen. Die Oberfläche sollte leicht goldbraun sein. Nach der Backzeit das Brot in der Form auf einem Rost noch 5 Minuten stehen lassen. Anschließend aus der Form nehmen und auf ein Schneidebrett legen.
8. In Scheiben schneiden und servieren.