



BeO-Kochtipp

Marronibrot

Zutaten

- 100 g Kastanienmehl
- 400 g Ruch- oder Weissmehl
- 2 TL Salz
- 20 g Hefe, gewürfelt
- 3 dl Buttermilch
- 100 g tiefgekühlte Marroni, aufgetaut, gewürfelt
- 50 g Dörripflaumen, ohne Stein, gewürfelt
- 2 – 3 EL Buttermilch

Zubereitung

Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Hefe in wenig Buttermilch auflösen, mit restlicher Buttermilch hineingiessen. Zu einem geschmeidigen Teig kneten. Marroni und Dörripflaumen darunter kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufs Doppelte aufgehen lassen.

Teig halbieren, kurz kneten und mit wenig Mehl 2 längliche Brote formen. Auf ein bebuttertes Blech legen, mit Buttermilch bepinseln.

In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 30-40 Minuten backen.

Tipp

Kastanienmehl ist in Drogerien mit Reformabteilung, Reformhäusern und italienischen Spezialitätengeschäften erhältlich.

Rezept von:

swissmilk.ch

swissmilk