

Schinken-Bärlauch-Brot:

40 dag Vollkornmehl
1 Pk Backpulver
1 gestr. TL Salz
1 EL Brotgewürz
25 dag Topfen 20%
4 EL Sonnenblumenöl
1-2 Eier
3 EL feingeschnittener Bärlauch oder Schnittlauch oder Lauch
15 dag sehr kleinwürfelig geschnittener Schinken



In einer großen Schüssel Topfen, Eier, Öl, Kräuter, Schinken und Gewürze mit einem Kochlöffel verrühren, das mit Backpulver versiebte Mehl dazugeben, durchmischen und mit den Händen zu einem formbaren Teig zusammenkneten. Zu einem Wecken formen oder in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen, Oberfläche mit einem verquirlten Ei oder mit Wasser bestreichen, die Oberfläche mit einem Messer 4-5 schräg einschneiden (ca. 3-4mm) und bei 180°C ca. 50 Min. 2.Schiene von unten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Topfen-Karotten-Brot:



30 dag Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
1 Pk Backpulver
1 EL Brotgewürz
1 TL Salz
1 Ei
25 dag Topfen 20%
15 dag geriebene Karotten
½ Bund fein geh. Kräuter (Petersilie, Kerbel,)
4 EL Maiskeimöl oder Nussöl
5 dag Walnüsse oder Kürbiskerne grob gehackt

In einer großen Schüssel Topfen, Karotten, Öl, Ei, Kräuter, Nüsse und Gewürze mit einem Kochlöffel verrühren, das mit Backpulver versiebte Mehl dazugeben, durchmischen und mit den Händen zu einem formbaren Teig zusammenkneten. Zu einem Wecken formen oder in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen, Oberfläche mit einem verquirlten Ei oder nur mit Wasser bestreichen, Oberfläche anstupsen oder einschneiden und bei 180°C ca. 50 Min. 2.Schiene von unten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfelbrot:

½ kg Vollkorndinkelmehl
1 TL Salz
1 Pk Backpulver
¾ kg Äpfel, geschält, gerieben
7 dag Zucker
15-20 dag ganze Haselnüsse
20 dag Rosinen
3 EL Rum (Rosinen anweichen)
1 TL Zimtpulver
½ TL Nelkenpulver



Alle Zutaten in einer großen Schüssel vermischen, zu einem mittelfesten, formbaren Teig kneten, die Masse zu 2 Wecken formen, auf ein Blech geben, mit nassen Händen glatt streichen, mit einem Kochlöffelstiel der Länge nach 5-6 mal anstupsen, Rohr auf 200° vorheizen, Temperatur auf 175° zurückdrehen und Brot ca. 50-60 Minuten auf der 2. Schiene von unten backen, auf einem Gitter auskühlen lassen.