

Rezept

Basiliusbrot

Ein Rezept von Basiliusbrot, am 28.04.2025

Zutaten

100 g Butter + Butter für die Form	1 Bio-Orange
500 g Mehl + Mehl zum Arbeiten	1 Würfel Hefe (42 g)
3 Eier	100 g Zucker
1 Prise Salz	1 TL gemahlener Anis
1 Eigelb	50 g Sesamsamen
8-10 geschälte Mandeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 28 cm Ø (16 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben. Das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe zerbröseln und in 6 EL warmem Wasser auflösen. In die Vertiefung gießen und mit etwas Mehl verrühren. Die Eier mit Zucker, Salz, Anis und der Orangenschale verquirlen. Zum Mehl gießen. Alles zu einem weichen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform fetten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten. In die Form legen. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Den Teig damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Mandeln längs halbieren und auf dem Brot zu einem Kreuz legen.
3. Das Brot nochmals 30 Min. gehen lassen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-40 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.