

Rezept

Dinkelbrot mit Marzipan

Ein Rezept von Dinkelbrot mit Marzipan, am 04.06.2023

Zutaten

1 Ei	½ Würfel Hefe (20 g)
2 EL Zucker	350 ml lauwarmer Milch
300 g Dinkelmehl Type 630	1 TL Backpulver
1 Prise Salz	100 g Marzipanrohmasse
1-2 EL Mandelblättchen	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (25 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und warm stellen. Das Ei trennen. Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verrühren, Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Die Hefe zerbröckeln, mit 1 TL Zucker und 175 ml lauwarmer Milch glatt rühren und zugedeckt warm stellen.
2. Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver mischen. Salz, restlichen Zucker, restliche Milch und Hefemilch zum Mehl gießen. Den Teig kräftig schlagen. Marzipan klein würfeln und untermischen, das Eiweiß unterheben. Teig in die Form füllen. Die Oberfläche längs mit einem Messer ca. 1 cm tief einschneiden. Mit Eigelb bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig 15 Min. auf der Heizung gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Auf den Herdboden ein Gefäß mit Wasser stellen. Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.