

Rezept

Kastanien-Speck-Brot

Ein Rezept von Kastanien-Speck-Brot, am 18.12.2025

Zutaten

100 g	geräucherter Speck	100 g	Maronen (vakuumverpackt)
400 g	glutenfreie 4-Korn-Backmischung (Reformhaus)	150 g	Kastanienmehl (Reformhaus)
ca. 2-3 EL	Kastanienmehl zum Bestäuben		Backpapier für das Backblech

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 1 BROT (CA. 750 G) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig den Speck klein würfeln. Die Maronen klein hacken. Die Backmischung mit Kastanienmehl und 450 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Speckwürfelchen und Maronen dazugeben und gründlich unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
2. Den Backofen auf 250° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer Arbeitsfläche nochmals kneten, zu einem ovalen Brot formen und auf das Backblech geben. Das Kastanienmehl mit einem feinen Sieb auf den Brotlaib stäuben. Den Laib zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Den Laib im Backofen (Mitte, Umluft 230°) ca. 10 Min. backen. Dann das Brot bei 200° (Umluft 180°) in weiteren 30-40 Min. fertig backen. Das Brot herausnehmen und abkühlen lassen. Dazu passt körniger Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen.