

Rezept

## Kräuter-Dinkel-Brot

Ein Rezept von Kräuter-Dinkel-Brot, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>1 Päckchen</b> gemischte TK-Kräuter	<b>1</b> Zwiebel
<b>1 TL</b> Butter	<b>300 g</b> Dinkelmehl Type 630
$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
$\frac{1}{4}$ TL Salz	<b>1 TL</b> Rübensirup (oder Zucker)
<b>350 ml</b> lauwarmes dunkles Weizenbier	<b>2 EL</b> Öl
Butter für die Form	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für eine quadratische Form (1¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 150 kcal

### Zubereitung

1. Die Kräuter auftauen lassen. Zwiebel schälen, würfeln und in heißer Butter leicht bräunen. Die Backform einfetten und warm stellen. Das Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver und Trockenhefe mischen.
2. Salz und Sirup mit Bier und Öl verrühren. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen, den Teig ca. 3 Min. kräftig schlagen. Kräuter und Zwiebel unterheben. Den Teig in die Form füllen und die Teigoberfläche mehrmals ca. 1 cm tief einschneiden.
3. Die Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen.