

REZEPT

Buttermilchbrot nach irischem Rezept

Mittel

1 Portionen

1 h 20 min



ZUTATEN FÜR 1 PORTIONEN

500 g Weizenmehl (Typ 550 oder 1050)

3 EL Zucker

1 EL Natron

1 TL Backpulver

1 TL Meersalz

370 ml Buttermilch oder Milch mit 1 TL Zitronensaft

1 Prise Zimt

1 EL weiche Butter

nutella



Um dieses köstliche Rezept zuzubereiten, reichen 15 g nutella® pro Person aus!

ZUBEREITUNG

1**Zubereitungszeit: 20 Min.****Back- & Ruhezeit: 60 Min.**

Den Backofen auf 230°C Umluft vorheizen. Mehl, Natron, Backpulver, Zimt, Salz, und Zucker vermengen. In die Mitte die Buttermilch bzw. Milch mit Zitronensaft geben. Mit einem Rührgerät oder den Händen vermengen. Zum Schluss die Butter hinzugeben und weiter vermengen bis ein homogener Teig entsteht.

2

Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Teig noch einmal kurz auf der Arbeitsfläche durchkneten. Der Teig sollte weich aber nicht zähflüssig sein (ggf. etwas mehr Mehl hinzufügen). Hände mit etwas Butter einreiben, Brotteig noch einmal kurz kneten und in eine passende Backform geben (das Brot sollte noch gut in die Höhe gehen können).

3

Das Brot bei 230°C Umluft 15 Minuten backen. Die Temperatur auf 190°C senken und das Brot weitere 40 Minuten backen.

Auf das Brot klopfen, hört es sich leicht hohl an, ist es fertig. Das Brot noch 5 Minuten im ausgestellten Ofen ruhen lassen.

Mit nutella genießen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept