

Marroni-Honig-Gewürzbrot

Zutaten für zwei Brote à 12x24 cm

400	g	Honig	
300	g	Rohzucker	
4	dl	Milch	
150	g	Butter	Alle Zutaten bei mittlerer Hitze erwärmen.
450	g	Weissmehl	
300	g	Marronimehl	
2	TL	Natron	
2	Prise	Salz	
2	EL	Lebkuchengewürz	
2	EL	Kakaopulver	Mehl bis und mit Kakaopulver gut vermischen.
1		Zitrone	Schale zum Mehl reiben.
			Honigmilch zum Mehl geben und zu einem glatten Teig verrühren.
			Backrahmen von 24x24 cm mit Backpapier auslegen. Teig in der Form glatt streichen.
			Gewürzbrot in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 175°C etwa 50 Minuten backen.
1	EL	Honig	
1	EL	Wasser, warm	Honig mit dem Wasser verrühren und das heisse Gewürzbrot damit bestreichen.
			Backrahmen entfernen, Gewürzbrot auskühlen lassen und dieses dann der Länge nach in zwei Laibe schneiden.

Servieren Brot in 1.5 cm Scheiben schneiden und mit (gesalzener) Butter servieren. Passt wunderbar zu einer Käseplatte.

Tipp Halbe Menge Teig in einer Cakeform backen. Der Lebkuchen ist in einer geschlossenen Guetzlidose zwei Wochen haltbar.

