



Knoblauchbrot

Description

Zutaten

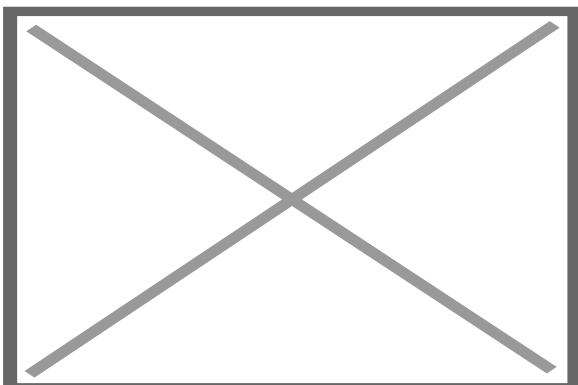
- 1 Pk. Trockenhefe
- 250 g Topfen
- 1 Ei
- 1 EL Öl
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Frisch gehackte Küchenkräuter oder evtl. Zwiebeln
- 1 Teelöffel Salz
- 350 g Mehl

Zubereitung

[1.](#) In der Teigschüssel die Germ in 4 EL warmem Wasser zerrinnen lassen. Topfen, Ei, Öl, die durchgepressten Knoblauchzehen, Zwiebeln oder Küchenkräuter und Salz dazugeben und cremig rühren. Zuletzt das Mehl einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Form füllen und bei geschlossenem Deckel an einem warmen Ort gehen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Das Brot bei 175 °C zirka 40 min im Herd backen und duftend auf den Tisch bringen.

[2. Unser](#) Tipp: Verwenden Sie am besten frische Kräuter für ein besonders gutes Aroma!

Guten Appetit



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Oktober 20, 2022

Author

jeanny

default watermark