

Avocado-Brot mit Pinienkernen, Sesam und Koriander

Die Avocado ist für manches gut!

La Mise en Place:

50 g Butter, 2 EL Pinienkerne, 1 TL Koriander, 2 EL Sesam, Pfeffermühle, ½ TL Limesaft, 2 Eier, 1 Avocado, 140 g Ruchmehl, 1 TL Backpulver, Butter

Die Vorbereitung:

Butter schmelzen und die Pinienkerne trocken rösten. Beides mit Koriander, Sesam, Pfeffer und Limesaft verrühren. Die Eier nacheinander dazu schlagen und gut verrühren. Die Avocado auslösen, fein zermusen und ebenfalls dazu geben. Das Ruchmehl mit Backpulver mischen und nach und nach zugeben. Eine Form von 11 x 21 cm mit Butter auspinseln, den Teig einfüllen und glatt streichen.

Das Backen:

Im auf 180° vorgeheizten Ofen 45 Minuten.

Das passt dazu:

Ganz wunderbar zu Rauchlachs oder Bündnerfleisch

