

Dörrfeigen-Brot mit Zimt

Mit Butter und mildem Käse ein schier unsägliches Vergnügen!

La Mise en Place:

Butter, 120 g Butter, 4 EL Zucker, 2 Eier, 200 g Mehl, 1 TL Backpulver, Leinsamen, 1 TL Zimt, ½ dl Ahornsirup, 250 g Dörrfeigen

Die Vorbereitung:

Eine Form von 15 x 12 cm mit Butter auspinseln. Die Butter mit dem Zucker gut verrühren. Eier dazu rühren. Mit einem Holzlöffel Mehl, Backpulver, Leinsamen, Zimt, Ahornsirup und Dörrfeigen, fein gehackt, darunter rühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.

Das Backen:

Im Steamer: 55 Minuten bei 170° im aufsteigenden Dampf.

Im Ofen: im auf 160° vorgeheizten Ofen 60 Minuten.

Die Vollendung:

Auskühlen und in Scheiben schneiden – endlich ist es soweit!

