

Maroni-Brot mit vielen Kräutern und Joghurt *Mein ganz wundersames Brot!*

La Mise en Place:

50 g Maroni, 1 Zweiglein Rosmarin, ½ Bund Petersilie, ½ Bund Schnittlauch, 175 g Ruchmehl, 1 TL Backpulver, Leinsamen, Pfeffermühle, 2 EL Joghurt, 1 dl Kaffeerahm, Halbrahm

Die Vorbereitung:

Maroni, Rosmarin und Petersilie fein hacken und den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mit dem Ruchmehl, Backpulver, Leinsamen und Pfeffer in einer grossen Schüssel verrühren. Joghurt und Kaffeerahm dazu geben und zu einem Teig kneten.

Die Zubereitung:

Daraus einen kastigen Laib formen, auf ein ausgelegtes Blech setzen und mit nassen Händen schön glatt streichen. Mit Halbrahm bepinseln.

Das Backen:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 45 Minuten.

Das passt dazu:

Wunderbar zu Camembert oder Schinken

