



## Bärlauch Brot

### Zutaten

#### Teig

- 400 g Mehl
- 1-2 EL Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- 20g frische Hefe
- 100 ml Milch/warm
- 100 ml Wasser
- 20 g weiche Butter
- 1 TL Salz
- 1 Msp. Kardamom
- 1 Msp. Muskatblüte
- 1 Msp. Cilli-Pulver



#### Füllung

- 1 Bund Bärlauch
- 100 g. Walnusskerne
- 1 TL Salz
- 1EL Walnuss-Öl

#### Zudem

- 1 Eigelb
- 1 EL Sesam-Schwarzkümmel Samenmischung

**Zubereitung:** Milch, Wasser, Butter, Zitronenabrieb, Salz und die Gewürze in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Milch-Würzmischung zur Seite stellen und abkühlen lassen. Die abgekühlte Milch-Würzmischung durch ein Sieb laufen lassen.

Frische Hefe mit Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteiglein anrühren und ca. ¼ Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Mehl und Backpulver sieben und in die Schüssel der Küchenmaschine geben.





Die gewürzte Milch-Wasser-Mischung, 1 Ei, die weiche Butter und den Vorteig zugeben, langsam alles zu einem Teig vermengen. Kneten Sie den Teig mit der Küchenmaschine erst 3 Minuten langsam und danach 5 Minuten zügig durch, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Anschließend den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

**Für die Füllung** den Bärlauch in grobe Streifen schneiden und zusammen mit den Walnusskerne, dem Salz und dem Öl im Mixer (oder mit dem Zauberstab) zerkleinern bis eine streichfähige Masse entsteht.



Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen. Die Teile nacheinander ausrollen, die Ränder mit Eigelb bestreichen und anschließend die Bärlauch-Nussmasse gleichmäßig darauf verteilen, zusammenrollen, auf das Backblech setzen, mit dem restlichen Eigelb bestreichen und zugedeckt noch für weiter 30 Minuten gehen lassen, bis der Teig deutlich an Volumen gewonnen hat.

Die beiden Brote im vorgeheizten Backofen bei 210° C Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten anbacken, dann auf die Hitze auf 180 °C reduzieren und ca. 25 Min. weiterbacken bis die Brote goldbraun sind.

