Zitronenpfefferbrot

Warum beim Brotbacken nicht einmal mit Aromen experimentieren? Das Rezept für Zitronenpfefferbrot zeigt, wie lecker originelle Brote schmecken und wie leicht es ist, sie zu backen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Katrin Morenz

Zutaten

250 g	Mehl
4 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 TL	Zitronenschalen
2 TL	Pfeffer
50 g	Butter
1 TL	Majoran
50 g	Goudakäse
200 ml	Milch
2 TL	Apfelessig

Zubereitung

1. Für das Zitronenpfefferbrot zunächst den Backofen auf 200°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Mehl mit dem Backpulver, der abgeriebenen Zitronenschale, Salz und Pfeffer verrühren.

2. Butter in kleine Stücke schneiden und nach und nach in das Mehl einarbeiten, bis ein Teig mit krümeliger Konsistenz entsteht. Gouda reiben und mit dem Majoran unterkneten.

3. Apfelessig und Milch zuerst miteinander verrühren und dann mit dem Teig vermengen und glatt kneten. Den Teig nach Belieben in zwei oder mehr Teile teilen (je nachdem, wie groß das Brot werden soll).

4. Jedes Teil zu einer Kugel formen und auf das Backblech legen. Mit der Hand leicht flach drücken und mit einem Messer kreuzweise einschneiden. Im Ofen ca. 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Das luftige Zitronenpfefferbrot ist nicht nur die ideale Beilage zu asiatischen Suppen, sondern passt auch sehr gut auf jedes Buffet.