

Frau Petra kocht

kochen♥lernen♥lachen♥genießen

Honigbrot

- 🐝 150g Honig
- 🐝 1 Ei
- 🐝 200g Milch
- 🐝 100g brauner Zucker
- 🐝 400g Mehl
- 🐝 1 Päckchen Backpulver
- 🐝 1 TL Zimt
- 🐝 1 TL Koriander
- 🐝 1 TL Ingwer gemahlen
- 🐝 1/4 TL Nelken gemahlen

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den kleinen Zaubermeister "Lily" von Pampered Chef einfetten und mit gehobelten Mandeln ausstreuen.

Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 20sek./ Stufe 4,5 verrühren. Den Teig in die Lily geben und auch mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Das Rost in die unterste Schiene schieben und die Lily darauf stellen und 55 min backen.

Deckel entfernen und gegebenenfalls noch 5 min, bis zur erwünschten Bräune, weiterbacken.

Wir haben es noch warm gefuttert mit Gouda 😊 welcher Belag schmeckt dir am besten, wenn das Brot süß ist?

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.

Eure Petra