

INGWERBROT MIT ORANGE UND VANILLE

400g Mehl
50g Zucker*
2 TL Teatime*
1 Pck. Trockenhefe
1 Prise Salz
2 Eier
80 g weiche Butter
100ml Milch
1 Vanilleschote*
2 TL Ingwer gemahlen*
½ TL Zimt*

Alle Zutaten zu einem, glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen.

Den Teig vorsichtig in eine Kastenform füllen, weitere 15 Min. gehen lassen. Dann bei 175°C ca. 40 Min. backen.

Das Ingwerbrot schmeckt pur oder etwas süßer mit Butter und (Orangen-) Marmelade bestrichen.

*=im Weltladen erhältlich