



REZEPTE AUS ÖSTERREICH

LIPTAUER

Zutaten:

250 g Topfen* (*Quark, im Original: Schafmilchquark)

1 kleine Zwiebel

2 Gewürzgurken

50 g Butter (weich)

1 EL Senf

1 gestrichener Teelöffel Kümmel

1 EL Paprikapulver

2 Zehen Knoblauch

Salz

Pfeffer

Zubereitung:

Butter schaumig rühren und mit dem Topfen vermengen. Mit Senf, Paprikapulver, Kümmel, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem fein geschnittenen Schnittlauch verfeinern.

Liptauer schmeckt am besten auf einem Stück herzhaften Bauernbrot.

EINFACHES BAUERNBROT

Zutaten:

90 dag Dinkelvollkornmehl

25 dag Roggenvollkornmehl

1 Hefewürfel

3 TL Salz

1 TL Honig

1 l lauwarmes Wasser

4 EL Gewürzmischung (Fenchel, Kümmel, Koriander, Anis geschrotet)

2 Kastenformen mit Butter ausstreichen.

Hefe, Salz, und Honig in 1 l lauwarmem Wasser auflösen.

Mit der Küchenmaschine (oder mit der Hand) das Mehl nach und nach mit den Gewürzen einkneten.

Zähklebrigen Teig in die Kastenformen drücken, glattstreichen und in Längsrichtung bis zum Grund einkerben.

In das kalte Backrohr auf die unterste Stufe stellen. (Unter- und Oberhitze bei 250°, mit Heißluft bei 230° ca. 1 Stunde) backen.

Durchgebackenes Brot muss hohl klingen, wenn man es in der Mitte anklopft.