

# HONIG IM TOPF

Das hauspost-Rezept  
aus dem Bienengarten



## Schnelles Frühstücksbrot

### Zutaten für 8 Stücke:

500 g	Weizenmehl
1 TL	Salz
2 EL	fester Honig
1 EL	Natron
50 g	Pflanzenmargarine
100 g	Zitronat und Orangeat
100 g	Rosinen
400 ml	Buttermilch
	Orangenzesten
	Zitronenzesten

Noch warm und mit  
Butter bestrichen, ist  
das Brot der Hit! Und: Die  
stücke lassen sich gut  
einfrieren.



### Zubereitung:

- 1** Ofen vorheizen – Ober-Unterhitze 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 7
- 2** Mehl, Salz, Honig, Margarine, Zitronat und Orangeat, Natron, Rosinen und Zesten in einer großen Schüssel mit der Hand durchmischen
- 3** In die Mitte eine tiefe Mulde drücken und Buttermilch einlaufen lassen
- 4** Mit den Händen oder einem breiten Kochlöffel alle Zutaten gut zu einer Masse vermengen, aber nicht übermäßig kneten; dann den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und einen flachen, runden Laib formen
- 5** Den Laib mit einem scharfen Messer in acht Stücke teilen (wie bei einer Torte), dabei komplett bis zum Boden durch das Brot schneiden
- 6** Für 30 Minuten, mittlere Schiene im Ofen backen, danach lauwarm auskühlen lassen