



Basler Lächerli Früchte-Nussbrot

Zutaten für 2 Brote à 500g

65g Sultaninen
2EL Kirsch
400g Ruchmehl
40g Vollkornmehl
1EL Kakaopulver
85g Basler Lächerli¹, fein gemahlen
20g Hefe
ca. 3,2dl Wasser, Raumtemperatur
10g Salz
20g Butter, weich
90g Haselnüsse, halbiert
100g Basler Lächerli², in kleinen Würfeln
½ Bio-Orange, abgeriebene Schale, nach Belieben
4–5 Eiswürfel
1EL Wasser

UTENSILIEN

Backpapier für das Blech
Kleine ofenfeste Form
Zubereitung: ca. 30 Min.
Marinieren: ca. 1 Std.
Aufgehen lassen: ca. 2 Std.
Backen: ca. 30 Min.

Zubereitung

Sultaninen mit Kirsch mischen, zugedeckt 1 Std. marinieren. Mehle bis und mit Lächerli¹ in einer Schüssel mischen. Hefe im Wasser auflösen, in die Schüssel geben und kurz mischen. Salz und Butter beifügen. Teig ca. 10 Min. kräftig kneten, bis er geschmeidig ist. Teig flach drücken, Nüsse, Lächerli², Orangenschale und abgetropfte Sultaninen beifügen, darunter kneten, bis alle Zutaten gleichmässig verteilt sind. Teig zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1–1½ Std. auf das Doppelte aufgehen lassen. Teig in 2 Stücke teilen, auf wenig Mehl zu länglichen ovalen Laiben formen, auf das vorbereitete Blech legen. Mit einem scharfen Messer nach Belieben einschneiden. Nochmals zugedeckt 20–30 Min. aufgehen lassen. Eiswürfel in eine kleine ofenfeste Form geben. Form unten in den Backofen schieben.

BACKEN

Auf der untersten Rille des auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofens 10 Min. backen. Form mit den geschmolzenen Eiswürfeln herausnehmen, Dampf kurz entweichen lassen. Ofentemperatur auf 200 °C reduzieren. Brote ca. 20 Min. fertig backen. Herausnehmen, Brote auf ein Kuchengitter geben. Die noch heissen Brote mit Wasser bestreichen, vollständig auskühlen lassen. Dazu passt Käse oder Butter.

TIPP

Statt Kirsch Orangensaft verwenden. Brot in Folie gewickelt einfrieren. Haltbarkeit 4–6 Monate.

