



Möhrenbrot

500g Möhren
50g Butter

2 Eßl. Zitronensaft
Salz und Zucker
750g Mehl

40g Hefe
1 Teel. Zucker
3/8 l lauwarmer
Milch
1 Eßl. Salz

putzen, grobraffeln
schmelzen, Möhren
zugeben, unter rühren
kurz dünsten. Mit

abschmecken, aus-
kühlen lassen.

Hefeteig bereiten
auf die Arbeitsfläche
geben, eine Mulde
eindrücken

verrühren, in die
Mulde gießen, mit
wenig Mehl vom
Rand verrühren
darüberstreuen. Von
der Mitte aus zu einem
glatten Teig verkneten.
evtl. noch etwas Milch
zugeben. kräftig kneten
bis der Teig schmeidig
ist. Zu einer Kugel

formen. Zugedeckt bei Zimmertemperatur
gehen lassen, bis das Teigvolumen deutlich
größer geworden ist. (ca. 1 Std.) wieder
durchkneten, einen großen oder zwei
kleine Laibe formen. Auf ein gefettes
Backblech legen, nochmals 30 Min
gehen lassen. Mit gezuckerter Milch
dünn bestreichen und im vorgeheizten
Backofen - mit der Schiene - bei 200-
220° 40-50 Min backen.

Frisch mit Butter schmeckt das
Möhrenbrot am besten!