



ZUM SELBERMACHEN

Benjamins Lutherbrot

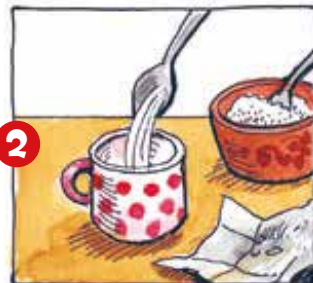
Am 31. Oktober ist Reformationstag! Zur Feier des Tages kannst du ein leckeres Lutherbrot backen.

Was du brauchst:

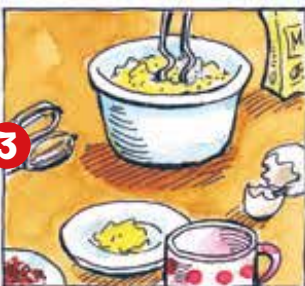
- 1 Kilo Mehl
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 großes Ei
- 400 g warme Milch (nicht aus dem Kühlschrank!)
- 2 Prisen Salz
- 1 große Handvoll Rosinen
- geraspelte Schale von einer Zitrone
- 1 Würfel Hefe
- Rührgerät mit Rühr- und Knethaken
- Schüssel
- Töpfchen (für die Butter)
- Handtuch
- 2 Kuchen-Kastenformen, Butter, Backpinsel



1. Erwärme die Butter, bis sie flüssig ist.



2. Bröckle die Hefe in eine Tasse und verrühre sie mit 1 Esslöffel Milch und 1 Teelöffel Zucker.



3. Verrühre alle Zutaten, am Schluss auch Milch und Mehl abwechselnd zu einem Teig, erst mit den Rühr-, dann mit den Knethaken.



4. Lass den Teig zugedeckt 45 Min. gehen. Heize den Backofen auf 180 Grad vor.



Das Grundrezept zu diesem Hefebrot stammt übrigens aus Martin Luthers Haus.



5. Gib den Teig in zwei gefettete Kastenformen. Backe sie 45 Min.