

Odenwälder Apfelbrot mit Meerrettich-Quark Dip

Zutaten für 20 Scheiben:

Für das Brot

50 g Margarine
150 ml Haferdrink
1 TL Zucker
1 Würfel (42 g) frische Hefe
400 g Roggenmehl (Type 997)
250 g Dinkelvollkornmehl
1 Glas (355 g) Odenwald Apfel & Birne
2 TL feines Meersalz
etwas Mehl zum Bestäuben



Für den Quark

250 g Quark 20% Fett
5 TL geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
1 Glas (355 g) Odenwald Apfel & Birne, benötigt werden 50 g
Salz, Pfeffer
1/2 Kästchen Kresse

Außerdem nach Belieben

1 TL Anissamen (fein gehackt)
Odenwald Apfel & Birne
einige Radieschen
Gemüse-Sticks

Zubehör

Backblech
Backpapier

Zubereitung:

Margarine schmelzen. Haferdrink und Zucker dazugeben. Hefe in die lauwarme Flüssigkeit bröckeln, darin auflösen und 15-20 Minuten gehen lassen.

Roggen- und Dinkelmehl in einer Schüssel mischen. Hefevorteig, Odenwald Apfel & Birne, Meersalz und nach Belieben auch Anissamen dazugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Teig kurz durchkneten und zu einem Brotlaib formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit etwas Mehl bestäuben und ca. 15-20 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Gas: Stufe 4-5, Umluft: 200 Grad) ca. 30-40 Minuten backen. Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Quark mit Meerrettich und Odenwald Apfel & Birne verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kresse abschneiden und untermischen.

Als weitere Beilagen zum Apfelbrot schmecken Odenwald Apfel & Birne, Radieschen und frische Gemüse-Sticks.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde + ca. 2,5 Stunden Gehzeit + Kühlzeit

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich auch gut für eine vegane Ernährung, wenn man Quark durch Sojaquark (alternativ Soja-Frischkäse plus etwas Sojamilch) ersetzt.



Guten Appetit!