

# Friesisches Dinkelkuchenbrot mit Malzbier

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 16 Scheiben
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '16 Scheiben', 'yield' : '' });
```

Uns Deutschen ist wenig so heilig wie gutes, leckeres Brot. War es früher üblich selbst zu backen, ist es heute zunehmend in Vergessenheit geraten. Zu groß sind doch unsere Bequemlichkeit und die Dominanz der großen Lebensmitteldiscounter die uns kostengünstig mit Backwaren aller Art versorgen. Dabei ist selbst gemachtes Brot vor allem geschmacklich dem industriell gefertigten weit überlegen.

Hinzu kommt, dass kleine, traditionell geführte Bäckereien immer öfter schließen müssen, weil sie dem Kostendruck erlegen sind. Mit der Schließung geraten auch meist tolle Rezepte in Vergessenheit und damit auch das Wissen um die geschmackliche Vielfalt von Brot.

Daher ist dieses Rezept als plädoyer zu verstehen, endlich wieder selbst aktiv zu werden und Brot zu backen. Mit der heutigen Küchentechnik ist es schließlich ein Klacks.

Mit der Zugabe von Kardamon und Malzbier ist es geschmacklich ein ganz neues Erlebnis. Besonders toll als Beilage zu einem mehrgängigem Menü.

## Zutaten

- Für 16 Scheiben:
- 500 g Dinkelmehl, Type 630
- 300 Gramm brauner Zucker
- 1 schwach gehäufter TL gemahlene Nelken
- 1 schwach gehäufter TL Ingwer
- 1 TL Zimt
- 1 schwach gehäufter TL Natron
- ½ TL gemahlener Kardamom
- 0,33 l Malzbier

## Zubereitungsart

### **Schritt1**

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft 160 ° C, eine Kastenform (22 cm lang, 1,5 l Inhalt) mit Backpapier auslegen.

### **Schritt2**

Alle Zutaten gut mit den Knethaken zu einem glatten Teig vermengen, anschließend mit den Händen gut durchwirken, etwas ausruhen lassen.

### **Schritt3**

In die Kastenform geben und für 65 - 70 min. auf der untersten Schiene backen. Mit einem Holzspieß prüfen, heraus nehmen und etwa 10 min. abkühlen lassen.

### **Schritt4**

Schmeckt noch warm, mit kalter Butter bestrichen am besten.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen, Friesische Rezepte **Tags:** friesisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/friesisches-dinkelkuchenbrot-malzbier/>