

# Hier und heute



## **Erdbeerbrot**

Strawberry Bread ist das neue Schätzchen auf unserer Kaffeetafel! Fruchtig, saftig und nicht zu süß – unsere Konditormeister Theresa Knipschild backt Erdbeerbrot. Das ist einfach und schnell zu backen und köstlich als süßes Frühstück oder als Dessert.

## **Das Rezept**

### **Erdbeerbrot**

von Theresa Knipschild, für eine Kastenform von ca. 20 cm

### **Zutaten**

- 300 g Weizen- oder Dinkelmehl (Type 405 oder 630) und zusätzlich etwas für die Form
- 150 ml Milch
- 100 ml neutrales Pflanzenöl + etwas für die Form
- 3 Eier
- 70 g Zucker
- 10 g Backpulver
- 3 Prisen Salz
- 300 g frische Erdbeeren

### **Zubereitung**

Die Erdbeeren waschen, trocknen, zupfen und 200 g in Würfel schneiden. 100 g in Scheiben schneiden und beiseitelegen. Die Eier, Milch und Öl mit Zucker und Salz in eine Schüssel geben und verrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und zu der Ölmischung geben. Circa eine Minute lang zum Beispiel mit einem Handrührgerät zu einem Teig rühren. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Kastenform mit dem Öl fetten und mehlieren. Nun die Erdbeerwürfel unter den Teig heben und ihn in die Kastenform geben. Die Erdbeerscheiben auf den Teig legen und etwas eindrücken.

Circa 50 bis 55 Minuten backen. Falls die Erdbeeren zu dunkel werden, die Backofentemperatur etwas runterstellen. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob das Brot durchgebacken ist.