



# Rüeblibrot mit Mohn und Kardamom



## Zutaten

125 g Milch  
125 ml Rüebli-saft  
25 g Hefe  
20 g Honig  
40 g Weiche Butter  
½ EL Salz  
½ TL Kardamompulver  
1 TL Ingwerpulver  
250 g Rüebli, geschält  
50 g Walnusskerne  
500 g Weizenmehl, Typ  
550  
Mohnsamen,  
Sonnenblumenkerne und  
Fleur de sel zum Bestreuen

## Zubereitung

Milch und Rüebli-saft handwarm erhitzen. In eine Schüssel geben, Hefe einbröckeln, mit Honig, Butter, Salz und Gewürzen verrühren. Rüebli fein raspeln, mit den Walnüssen zugeben und mischen. Etwas mehr als die Hälfte des Mehls einarbeiten, nach und nach den Rest, bis der Teig geschmeidig ist. 45 Minuten abgedeckt ruhen und auf das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig dritteln. Ein Stück zu einer runden Form kneten, in die Mitte eines mit Backpapier ausgelegten Blechs legen. Den restlichen Teig zu Kugeln formen und mit ca. 1 cm Abstand um den Laib legen. Abdecken und 35 Minuten gehen lassen. Die Oberfläche mit Wasser bestreichen und mit Mohnsamen, Sonnenblumenkernen und Fleur de sel bestreuen. Mit Heissluft 200 °C für 30–40 Minuten backen, anschliessend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



Anrichten

# Garstufe

Mit Vorheizen

30-40 Minuten | Heissluft 200 °C