

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Der Duft von frisch gebackenem Brot - so gut wie kein anderer. Wenn er durch die Küche strömt und das Wohnzimmer streift, ja dann - dann kommen selbst Nachteulen aus ihren Nestern geflogen. Dazu eine Tasse Kaffee oder einen Becher Tee und der Morgen ist perfekt. Von süßem Brioche über luftige Focaccia bis hin zu kernigem Dinkelbrot - die Bloggerschmiede hat die Pforten ihrer Backstube geöffnet und uns ihre liebsten Brot Rezepte verraten.

### Selbstgemachtes Toastbrot

Dieses Toastbrot hat nichts mit dem papierähnlichen Gummibrot aus dem Supermarkt zu tun. Es hat eine feine Kruste, eine weiche Krume und ein besonders zartes Aroma. So gut, dass du es noch nicht einmal toasten musst. [Zum Rezept](#)



[Selbstgemachtes Toastbrot](#) © Jennifer Friedrich | Monsieurmuffin

### Erdbeer-Brioche

Dieser Moment, wenn du in das Brioche beißt und auf auf eine fruchtige Erdbeere stößt - unbezahlbar. Hier kommen die Erdbeeren nicht als süße Marmelade obendrauf, sondern in den Teig hinein. Macht optisch ziemlich was her und schmeckt unwiderstehlich gut. [Zum Rezept](#)

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Erbdeer-Brioche © Karin Buhl | Lisbeths Cupcakes & Cookies

### **Bärlauchbrot**

Schmeckt ein bisschen nach Knoblauch. Vielleicht auch ein bisschen nach Zwiebel. Also die beste Voraussetzung, um in ein knuspriges Brot verwandelt zu werden. Ehre wem Ehre gebührt. [Zum Rezept](#)



Bärlauchbrot © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

### **Dinkelbrot mit Leinsamen**

Dinkel ist ein bisschen das Stiefmütterchen unter den Getreidearten. Völlig zu unrecht findet Saskia von foodlikers. Und verwandelt das kleine Korn kurzerhand in ein herrlich knuspriges Brot. Zusammen mit Leinsamen ein sagenhaftes Superfoodbrot. [Zum Rezept](#)

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Dinkelbrot mit Leinsamen © Saskia in der Au | Foodlikers

### Vollkorn Blitzbrot im Glas

Warum man zum Einzug Brot und Salz verschenkt? Weil man den Neubewohnern so Wohlstand, Sesshaftigkeit und Gemeinschaft wünscht. Und wie könnte das schöner gehen als mit einem Blitzbrot im Glas. Zum Selbstbacken und selbstessen. [Zum Rezept](#)



Vollkorn-Blitzbrot © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

### Quinoa-Hirse-Brot

Dieses Brot ist für all diejenigen, die unter einer Glutenunverträglichkeit leiden. Und für alle anderen natürlich auch. Quinoa und Hirse, Flohsamen und Kokosöl machen den kleinen Kraftprotz zu einer absolut leckeren Angelegenheit. Kein Hefe, kein Mehl. Aber ganz viel Geschmack. [Zum Rezept](#)

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Quinoa-Hirse-Brot © Denise Renée Schuster | Foodlovin



Rosmarin-Focaccia © Ela | Transglobal Pan Party

### Rosmarin-Focaccia

Nein, eine Focaccia ist nicht einfach nur ein Fladenbrot. Eine Focaccia bedeutet Lebensgefühl - italienisches Temperament. Hier ganz klassisch mit Olivenöl bestrichen, mit Salz bestreut und Rosmarin belegt. Besonders lecker wird der mediterrane Klassiker, wenn du den Teig über Nacht stehen lässt. [Zum Rezept](#)

### Eiweiß-Dinkelbrot

Was haben wir nur all die Jahre ohne dieses Rezept gemacht? Ab sofort verzichten wir nicht mehr auf unser geliebtes Abendbrot und freuen uns über diese proteinreiche Köstlichkeit. Das Beste: Schmeckt an Tag zwei und drei noch besser. [Zum Rezept](#)

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Eiweiß-Dinkel-Brot © Tamara Staab | Maras Wunderland

### Schokoladen-Baguette mit karamellisierten Kirschen

Wir wussten gar nicht, dass das Baguette aus dem Schwarzwald kommt. Wie wir darauf kommen? Na wegen dieser süßen Köstlichkeit. Ein französisches Baguette, das nicht nur optisch an eine Schwarzwälder Kirschtorte erinnert. Im Brot eine ordentliche Portion Schokosplitter und karamellisierte Kirschen und süße Sahne - ein Gedicht! [Zum Rezept](#)



Schokoladen-Baguette mit karamellisierten Kirschen © Heidi Zimmermann | Die Feinschmeckerin

### Protein-Power-Brot

Hier kommt zusammen, was zusammen gehört. Körner zu Körner. Und Samen zu Samen. Um genau zu sein: Sonnenblumenkerne zu Kürbiskernen zu Leinsamen zu Chia-Samen zu Sesamsamen zu ... - gebündelt in einem ganzen Batzen Brot. [Zum Rezept](#)



Protein-Power-Brot © Elle Teuscher | Elle Republic

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot

### Indisches Naan-Brot

Das Fladenbrot scheint eine besonders beliebte Spezialität zu sein. Nicht nur in Italien und Griechenland freut man sich über das Hefegebäck, sondern auch im fernen Indien. Der Unterschied: Indisches Naan-Brot wird nicht im Ofen, sondern auf dem Herd - in einer Pfanne - gebacken. 'Lidschiye' - bedient euch bitte! [Zum Rezept](#)



[Indisches Naan-Brot](#) © Foodistas

### Hirsebrot

Wenn es ein Banana Bread gibt, muss es doch auch ein Carrot Bread geben - oder etwa nicht? Dachte sich Anne wohl auch und hat das orangefarbene Gemüse kurzerhand in ein unwiderstehlich leckeres Brot verwandelt. Hauptrolle Nummer Zwei: Hirse. Eine tolle Kombination, findest du nicht auch? [Zum Rezept](#)



[Hirsebrot](#) © Anne Philipp | A cake a day

### Fougasse mit Kräutern

Eine Fougasse ist ein flaches Brot aus der Provence, ähnliche der italienischen Focaccia. Außen knusprig, innen fluffig - alles in allem herrlich aromatisch. Und dank Rosmarin und Thymian ein kurzer Gourmettrip in die französische Provence. [Zum Rezept](#)

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Fougasse mit Kräutern © Yvonne Erfurth | Experimente aus meiner Küche

### Saftiges Vollkornbrot

Zugegeben - Vollkornbrote haben nicht gerade den besten Ruf. Zu schwer, zu trocken, zu pappig. Diese Köstlichkeit hat nichts von alledem. Im Gegenteil - Majas Brot ist knusprig, luftig und ganz besonders saftig. [Zum Rezept](#)



Saftiges Vollkornbrot © Maja Nett | Moey's kitchen

### Rosmarinbrot vom Grill

Wie Brot am besten schmeckt? Frisch aus dem Ofen - ähhh frisch vom Grill, natürlich. Vom Grill? Genau! Teig zubereiten, in den Dutch Oven - einen gusseisernen Bräter - geben, kurz gehen lassen und auf dem Grill zu einer knusprigen Köstlichkeit backen. [Zum Rezept](#)



Rosmarinbrot vom Grill © Catrin Neumayer | CookingCatrin

# Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot

## Klassisches Baguette

Für einen perfekten französischen Abend brauchst du nur ein Baguette und ein gutes Glas Wein. Das Baguette ist Sinnbild für französische Lebensart. Und inzwischen in der ganzen Welt zuhause. Warum nicht auch in deiner Küche? Denn Baguettes selbst zu machen, ist wirklich nicht schwierig. Hier erfährst du, wie es geht. [Zum Guide](#)



[Klassisches Baguette](#)

## Sabbatbrot aka Challah

Das ist doch ... nein, das ist kein Hefezopf. Das ist ein Challah. Der Unterschied liegt im Detail. Ein Challah wird traditionell nicht mit Zucker gebacken und schmeckt daher ganz wunderbar zu Schinken und Co. Mohn und Sesam drauf - fertig ist das Sabbatbrot. [Zum Rezept](#)



[Sabbatbrot aka Challah](#) © Marc Kromer | Bake to the roots

## Festtagsbrot mit Lachs und Blattspinat

Was für eine Stulle! Hier wird nichts belegt, sondern gefüllt. Und zwar noch vor dem Backen. Brotteig zubereiten, kurz gehen lassen, Blattspinat und Lachs darauf verteilen und zuklappen. Auch der Teig ist ein besonderer: geraspelte Möhren und süße Chilisauce verleihen ihm das gewisse Etwas. [Zum Rezept](#)



[Festtagsbrot mit Lachs und Blattspinat](#) © Elena Möller | Elena isst...

## Klassisches Weißbrot

Manchmal muss es einfach Weißbrot sein. Wenn die Oma mal wieder Erdbeermarmelade gekocht oder der Gatte diese sündhaft gute Nuss-Nougat-Creme gekauft hat. Darunter ein Klecks Butter und schon ist sie fertig - die unvergleichlich gute Sonntagsstulle. [Zum Rezept](#)

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Klassisches Weißbrot © Janke Schäfer | Jankes Soulfood

### Gesundes Bananebrot mit Haferflocken und Kokosraspeln - ohne Mehl

Ob man Bananenbrot nur zum Frühstück essen darf? Auf keinen Fall! Bananenbrote sind so feine Köstlichkeiten, dass sie sich auf deiner Kuchentafel ganz hervorragend machen. Und dank diesem gesunden Rezept darfst du das Küchlein ganz ohne schlechtes Gewissen vernaschen. [Zum Rezept](#)



Gesundes Bananebrot mit Haferflocken und Kokosraspeln © Kaja Hengstenberg | The Recipe Suitcase

### Kastanienbaguette

Oh, là là - ist das gut. Und das, obwohl diese französische Köstlichkeit ganz und gar nicht der Norm entspricht. In der Hauptrolle: Maronen. Ja genau - diese kleinen, dunklen Dinger, die es von November bis Dezember auf allen deutschen Weihnachtsmärkten zu kaufen gibt. Hier als knusprige Brotspezialität. [Zum Rezept](#)

## Süß oder herzhaft: Hauptsache selbstgemacht! 23 Ideen mit Brot



Kastanienbaguette © Anastasia Franik | Sia's Soulfood

### Glutenfreies Superfood-Brot mit Chia-Samen

Mehr Superfood geht kaum! Dieses glutenfreie Brot setzt neben Quinoa und Chia-Samen auch auf Buchweizenmehl und Kürbiskerne. Und mausert sich damit zum absoluten Powerfood. Für den perfekten Start in den Tag! [Zum Rezept](#)



Glutenfreies Superfood-Brot mit Chia-Samen

### Zimt-Hefezopf mit Pekannuss-Streuseln

Es braucht nicht viel, um Schleckermäuler glücklich zu machen. Einen luftig-lockeren Hefeteig, einen Streuregen aus Zucker und Zimt und ein paar knusprige Pekannuss-Streuseln. Was dann noch fehlt? Ein frisch gebrühter Kaffee vielleicht. Aber das war es auch schon. Manchmal sind es die einfachen Dinge, die die größte Wirkung haben. [Zum Rezept](#)



Zimt-Hefe-Zopf mit Pekannussstreuseln © Nastasja | Lirumlarumlöffelstiel