

Rote-Bete-Brot mit Frischkäse-Swirl

VORBEREITEN

55
Min.

ZUBEREITEN

50
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Brot

Für das Brot

150 g Weizenmehl
120 g Weizenvollkornmehl
1 Esslöffel Backpulver
1 Teelöffel Salz
3 Knollen Rote Bete
3 Eier
160 ml Milch
60 g Butter

Für den Frischkäse

150 g Frischkäse
1 Ei
3 Esslöffel Weizenmehl
1 1/2 Esslöffel Dill
1 Prise(n) Salz

Besonderes Zubehör

Food Processor

Huch, was ist denn hier passiert? In diesem leuchtend pinken Rote-Bete-Brot versteckt sich die rote Knolle im Teig und sorgt damit nicht nur optisch für Aufsehen. Auch geschmacklich hat dieser Hingucker einiges zu bieten. Ein würziger Frischkäse-Dill-Swirl durchzieht den

Teig und macht ihn damit extra saftig.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete waschen und in Alufolie eingewickelt 40 Minuten im Backofen garen. Abkühlen lassen, schälen und in einem Food Processor zu Püree verarbeiten.

- 2 -

Eine ca. 23 x 13 cm große Backform einfetten. Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen.

- 3 -

Butter in einem Topf schmelzen. Rote-Bete-Püree, Eier, Milch und geschmolzene Butter verrühren. Die Mehlmischung mit der Masse vermengen.

- 4 -

Für den Frischkäse-Swirl Frischkäse, Ei, Mehl, Dill und Salz verrühren.

- 5 -

2/3 der Rote-Bete-Masse in der Kastenform verteilen. Frischkäsecreme darüber geben und mit der restlichen Rote-Bete-Masse bedecken. Mit einem Messer in wirbelnden Bewegungen durch den Teig fahren.

- 6 -

Brot im heißen Ofen ca. 45 bis 50 Minuten backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.