

# Emmas Weihnachtsbrot

---

Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten:

- 400 g Roggenmehl
- 550 g Weizenmehl
- 100 g dunkler Sirup
- 75 g Butter
- 75 g Hefe
- 1 EL Anis
- 1 EL Kümmel
- 1 EL Fenchelsamen

## Zubereitung:

Sirup und Butter in 1/2 Liter Wasser in einem Topf aufkochen und ein wenig erkalten lassen.

Roggenmehl in eine große Schüssel geben und die etwas erkaltete Flüssigkeit über das Mehl gießen. Mit den Händen alles schön verrühren und kneten, bis der Teig glatt ist.

Hefe in 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und auflösen. Weizenmehl, Hefe, Anis, Kümmel und Fenchelsamen unter den Roggenteig kneten. Sollte der Teig noch zu klebrig sein, etwas Weizenmehl dazugeben.

Aus dem Teig 3 mittlere oder 2 große Laibe formen, mit einer Gabel einstechen und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann die Brote im vorgeheizten Backofen bei 180 °C, Umluft 160 °C, Gas Stufe 2 etwa 50 – 60 Minuten backen.

Am besten schmeckt das Brot, wenn es etwas abgekühlt ist.

*Quelle: Mein schönes Land TV*