



Selber backen schmeckt nicht nur viel besser, sondern auch der Duft, die Stimmung und die Vorfreude verbreiten Glücksgefühle, Harmonie und Hyggelikeit im Haus.

### Dänisches Franskbrød

Dieses fluffige Brot kennt ihr alle, wenn ihr schon mal in Dänemark Urlaub gemacht habt, und dem Duft der dänischen Bäckereien gefolgt seid. Meistens kann man diese Bäckereien nicht ohne ein Franskbrød inkl. lauter anderer Leckereien mit viel zu viel Zucker, Marzipan und Zimt wieder verlassen. Holt euch diesen Duft und damit auch die Vorfreude und die Glücksgefühle in Euer zu Hause und probiert das Rezept einfach mal aus, es ist gar nicht so aufwendig wie man denkt, und schmeckt lauwarm mit gesalzener Butter einfach am besten, wie ich finde.

### Rezept Franskbrød

#### Für den Teig:

500 gr. Weizen- oder Dinkelmehl (ich mische auch gerne halb und halb)

250 ml lauwarmes Wasser

50 gr. zimmerwarme Butter

25 gr. Frische Hefe

2 TL Zucker

1 Ei

1 1/2 TL Salz

1/2 TL Kardamom

#### Für das Topping:

Sesam & Mohn

Milch zum Bepinseln

### **Zubereitung:**

1. Als erstes bereitest Du den Hefeteig zu. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser (ca. 30° Grad) auf.
2. Vermische alle restlichen Zutaten miteinander, gebe nach und nach das Hefewasser zum Teig und knete ordentlich lange durch. Der Teig sollte eine leicht klebrige Konsistenz haben. Stelle den Teig zugedeckt an einen warmen Ort und lasse ihn mindestens 30 min aufgehen.
3. Brotkastenform mit Butter fetten.
4. Jetzt den Teig noch mal kurz durchkneten, in die gefettete Form füllen und noch mal 30 min abgedeckt ruhen lassen.
5. Bevor das Brot in den Ofen kommt mit Milch bepinseln und ordentlich mit Sesam und Mohn bestreuen.
6. Schiebe das Brot in den vorgewärmten Ofen bei 220° Grad Ober-Unterhitze und backe es 25 min.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren! Ich bin gespannt wie lange das Brot bei Euch reicht, bei uns wird es oft noch im lauwarmen Zustand komplett aufgefuttert.