

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Einfach freundlich



www.germany.travel

APFELWEIN BROT



In Hessen ist der Apfelwein allgegenwärtig. Sogar das Brot wird hier mit dem Fruchtwein gebacken. Wirklich zu schmecken ist der Wein nach dem Backen nicht mehr. Aber er sorgt für einen lockeren, saftigen Teig und eine herzhafteste Kruste. Besonders gut schmeckt das Brot mit Butter und Schnittlauch.

ZUTATEN

- 500 g Roggenmehl
- 200 g Weizenmehl (Typ 1050)
- 1 Pck. Trockenhefe
- 1 Beutel (150 g) Sauerteig, flüssig
- 1 EL Salz
- 2 EL dunkler Sirup (Zuckersirup)
- 340 ml Apfelwein, lauwarm
- Anis, Kreuzkümmel und Kardamom nach Belieben

SO GEHT'S:

1. Lege den Sauerteig-Beutel in eine Schale mit lauwarmem Wasser. Weizen- und Roggenmehl mit Salz und Trockenhefe vermischen.
2. Anis, Kreuzkümmel und Kardamom nach Geschmack dazugeben. Ein guter Richtwert ist $\frac{1}{4}$ TL.
3. Anschließend Sauerteig, Sirup und Apfelwein zum Mehl geben und solange verkneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.
Tipp: Wenn du keinen Apfelwein findest, kannst du auch Cidre verwenden.
4. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Mehl bestäuben. Dann den Teig 1,5 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen.
5. Erneut durchkneten und in eine Form geben. Schneide die Teigoberfläche mehrmals leicht ein und lasse den Teig weitere 45 Minuten gehen.
6. Den Backofen auf 230° C vorheizen und eine feuerfeste Schale mit heißem Wasser in den Ofen stellen. Diese herausnehmen und das Brot zum Backen in den Ofen schieben.
7. Reduziere die Temperatur auf 200° C und lasse das Brot 75 Minuten backen.

KULTUR METROPOLE WIESBADEN

1. TIPP:

Wiesbaden steht für mondäne Eleganz. Herrschaftliche Prachtbauten, breite Straßen und Grünanlagen verleihen der Stadt einen luxuriösen Look. Neben einem großen Kulturangebot bietet die Kurmetropole auch erstklassige Entspannungsmöglichkeiten wie heiße Thermalquellen und Spas.



FRANKFURT SACHSENHAUSEN

2. TIPP:

Der Stadtteil Frankfurt Sachsenhausen ist berühmt für seine urigen Apfelweinkelokalitäten. Der Apfelwein, in Frankfurt auch „Ebbelwoi“ genannt, ist ein Fruchtwein aus Äpfeln und wird in Hessen seit Anfang des 17. Jahrhunderts hergestellt. In der historischen Kulisse mit engen Gassen und traditionellen Fachwerkhäusern schmeckt der Apfelwein besonders gut.



NATIONALPARK KELLERWALD- EDERSEE

3. TIPP:

Verschlungene, schmale Pfade, umgefallene Bäume, Felsbrocken auf dem Weg: Mitten im Herzen Deutschlands gibt es im Nationalpark Kellerwald-Edersee noch einen Fleck unberührte Natur. Kleine und große Abenteuerer streifen hier durch einen der letzten Urwälder Europas. Für Abkühlung sorgt der traumhaft schöne Edersee.



Bildnachweise von oben nach unten:
© DZT / Francesco Carovillano
© DZT / Jens Wegener;
© Camping- und Ferienpark Teichmann /
Eva-Maria Schmidt

Herausgeber:

Deutsche Zentrale für Tourismus e.V. (DZT)
Beethovenstraße 69
60325 Frankfurt/Main

www.germany.travel

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Deutschland
Das Reiseland

