

# Kräuterbrot zum Erntefest

## Für den Brotteig:

- 15 g Hefe
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 300 g Mehl
- 1 TL Salz
- 25 ml Rapsöl

## Für die Kräuterbutter:

- Je 4 Stiele Petersilie, Thymian, Rosmarin, Basilikum und Oregano
- 1 TL Salz
- 100 g weiche Butter

## Zubereitung:

1. Hefe mit Zucker in lauwarmem Wasser auflösen.
2. Mehl mit Salz mischen, Öl und Hefe hinzugeben und zu einem Teig kneten.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.
4. Für die Kräuterbutter die Kräuter fein hacken und mit Salz in die Butter rühren.
5. Den Teig nach der Gehzeit nochmals gut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen.
6. Dann den Teig mit der Kräuterbutter bestreichen und von der Seite her aufrollen. Von oben einschneiden und die beiden Stränge jeweils umeinander drehen, sodass ein Zopf - oder das Unendlichkeitszeichen - entsteht. Diesen Zopf in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und nochmals 30 Minuten gehen lassen.
7. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot in der Kastenform in den Ofen geben und 40–50 Minuten goldbraun backen. Ggf. nach ca. 30 Minuten mit Backpapier oder Alufolie abdecken, damit es nicht zu dunkel wird. Anschließend das Brot aus der Form ziehen und auskühlen lassen.