



Basiliusbrot

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

1 Portion

100 g	Butter	1	Orange
500 g	Mehl	1 Würfel	Hefe
3	Eier	1	zusätzliches Eigelb
100 g	Zucker	1 Prise	Salz
1 TL	gem. Anis	50 g	Sesamsamen
1 hdv.	geschälte Mandeln		etwas Wasser

Zubereitung

1. **Vorbereitung:** Die Butter schmelzen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen und die Orangeschale dünn abreiben.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken.
4. Die Hefe mit warmem Wasser auflösen und in die Vertiefung gießen.
5. Den Zucker, Salz, Anis, und die Orangeschale mit den Eiern verrühren und zum Mehl gießen.
6. Alles verkneten, danach den Teig eine Stunde gehen lassen.
7. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten.
8. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und den Teig mit Sesam bestreuen.
9. Die Mandeln halbieren und auf dem Brot verteilen.
10. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 30-40 Min. backen.

Guten Appetit!

Am Neujahrstag essen die Griechen das „Basiliusbrot“. In das süßen Brot wird eine Münze eingebacken. Derjenige, der das Stück Brot mit der Münze erhält, wird im nächsten Jahr vom Glück begleitet.

Eftychisméno to néo étos (Frohes neues Jahr)