

# Gewürzbrot mit Schokoladendip (vegetarisch)



**Zubereitungszeit: 30 min**  
**Teigruhe und Wartezeit:**  
**ca. 28 h**  
**Backzeit: ca. 1 h 10 min**  
**Schwierigkeitsgrad: leicht**

## **Zutaten:**

150 g Dinkelmehl  
150 g Weizenmehl  
1 EL Backpulver  
1 TL Salz  
70 g Rohrohrzucker  
150 g Honig  
2 cl Pernod  
1/2 TL frischer geriebener Ingwer  
1 TL gemahlener Kardamom  
1 Prise Zimtpulver  
1 Prise Muskat, gerieben  
1 Bio Orange, Abrieb  
flüssige Butter, für die Form  
1 TL Honig, zum Bestreichen

## **Außerdem:**

180 g Vollmilchkuvertüre  
1 Prise Zimtpulver  
300 ml Sahne  
8 cl Rum

## **Für 4 Personen**

### **Zubereitung:**

Beide Mehle, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. In einer Kasserolle den Zucker mit dem Honig, 100 ml warmem Wasser und dem Pernod erhitzen. Ingwer, Kardamom, Zimt und Muskat hinzufügen und verrühren. Den Abrieb der Orange ergänzen und die Honigmasse unter die Mehlmischung mengen. Alles zu einem klebrigen, nicht zu festen Teig verrühren. Bei Bedarf etwas Wasser oder Mehl ergänzen. Den Teig ca. 4 Stunden zugedeckt kühl ruhen lassen.

Den Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform mit Butter auspinseln. Den Teig einfüllen und im Ofen ca. 1 Stunde 10 Minuten backen (Stäbchenprobe). Das Brot herausnehmen. Honig mit 3 EL warmem Wasser verrühren und das Brot noch warm mit dem Honigwasser bestreichen. Abkühlen lassen, das Gewürzbrot in Folie einschlagen und ca. 24 Stunden ruhen lassen, bevor es angeschnitten wird.

Die Kuvertüre hacken und in eine Schüssel geben. Den Zimt dazu geben, die Sahne aufkochen und darüber gießen. 5 Minuten abgedeckt stehen lassen, dann alles homogen verrühren. Zum Schluss den Rum einrühren.

Den Schokoladendip in ein Schälchen füllen. Das Gewürzbrot zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden und zum Verzehr in die Sauce dippen.