





# Bärlauch-Nonnen-Brot

## Zutaten

Teig  
500 g Mehl  
1½ TL Salz  
1 Bund Bärlauch, fein gehackt  
 150 g Nonnenstolz (Käse), gerieben  
10 g Hefe, zerkrümelt  
1,5 dl Milch  
1,5 dl Wasser

## Füllung

Ca. 30 Bärlauchblätter  
Mehl zum Formen  
 3–4 EL Nonnenstolz, gerieben

Cakeform von ca. 26 cm Länge  
Backpapier

## Infos

Mehl, Nonnenstolz und Milch sind in der Dorfkäserei Sumiswald erhältlich. Das Brot schmeckt auch getoastet sehr fein. Bärlauchbrot in Scheiben schneiden, mit Käsescheiben, z.B. Vrenelis Chrüter-Chäsli, belegen und zu Käseschnitten backen.

## Zubereitung

**1** Teig: Mehl, Salz, Bärlauch und Nonnenstolz mischen. Hefe mit Milch und Wasser beifügen, zu einem Teig kneten. Zugedeckt 3–4 Stunden aufgehen lassen, dabei den Teig mehrmals aufziehen oder falten.

**2** Den Teig in 10 Teile schneiden, zu Rollen formen, dann mit dem Wallholz zu ca. 30 cm langen Ovalen ausrollen. Jedes Oval mit 2–3 Bärlauchblättern belegen, aufrollen und die Rollen in die vorbereitete Form stellen. Das geformte Brot zugedeckt 30 Minuten aufgehen lassen.

**3** Teig mit dem restlichen Nonnenstolz bestreuen, in der unteren Hälfte des auf 200° C vorgeheizten Ofens 40–45 Minuten backen, herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, frisch geniessen.

 4  35 Minuten zubereiten, 4 Stunden aufgehen lassen und 45 Minuten backen