

Henstedt-Ulzburg, November 2010



Die KLUTH Backstube:

## Der bezaubernde Duft von frisch gebackenem Brot

### TIPP : Früchtebrot und mediterranes Tomatenbrot liefern Vitamine und Nährstoffe in der dunklen Jahreszeit

Für all jene, denen Brot gar nicht frisch genug sein kann, gibt es eigentlich nur einen Tipp: Selber machen! Dabei haben Sie die freie Auswahl zwischen süßen oder deftigen Brotkreationen. Viele köstliche Zutaten liefert Ihnen der Naturkostspezialist **KLUTH**. Egal ob getrocknete Früchte, Nüsse, Pinienkerne oder getrocknete Tomaten – mit **KLUTH-Produkten** können Sie beim Backen und Verfeinern nach Lust und Laune variieren.

Eine süße und saftige Brotvariante ist das traditionelle **Früchtebrot**. Neben 200g Mehl, 4 Eiern, 150g **KLUTH** Haselnusskernen, 150g Honig, 2 TL Zimt und 2 TL Backpulver werden je nach Geschmack jeweils circa 150g klein gewürfelte **KLUTH** Datteln, Feigen, Aprikosen bzw. Pflaumen oder Weinbeeren zu einer Masse vermengt. Den fertigen Teig für 1 Std. bei ca. 160°C in einer Kastenform backen. **Übrigens:** Das Früchtebrot ist das ideale Vitalfrühstück für einen guten Start in den Tag. Als reiche Quelle an Ballaststoffen und Mineralien unterstützt es die Verdauung und liefert dem Körper lebenswichtige Nährstoffe.

Wer es pikant und mediterran mag, sollte das **Tomatenbrot** probieren: Die Grundlage des Teiges bilden 500g Mehl (Type 1050), ½ Würfel Hefe, sowie 1 TL Zucker. Hierzu 250ml lauwarmes Wasser geben. Im Anschluss den Teig für 15 Min. im vorgewärmten Ofen gehen lassen. Währenddessen 100g sonnengereifte **getrocknete Tomaten** von **KLUTH** in kleine Stücke schneiden, 50g **KLUTH** Pinienkerne in der Pfanne anrösten und 100g frischen Parmesan reiben. Die restlichen Zutaten zusammen mit 2 TL Salz und 6 EL Olivenöl in den Teig rühren und alles noch einmal für 45 Minuten im Ofen gehen lassen. Aus dem Teig können zwei Brote geformt werden, diese bei 180°C Umluft ca. 35 Minuten backen. Jetzt nur noch abkühlen lassen und einfach pur oder als Beilage genießen.

**Tipp:** Auf [www.kluth.com](http://www.kluth.com) finden leidenschaftliche Hobby-Köche und -Bäcker zum umfassenden und vielseitigen Sortiment an besten Zutaten gleich die passenden Rezeptideen.

**Die Herbert Kluth (GmbH & Co. KG) mit Sitz in Henstedt-Ulzburg, nördlich von Hamburg, wurde 1928 gegründet. Das Unternehmen hat eine marktführende Position im Bereich internationaler Naturkost-Spezialitäten (hochwertige Trockenfrüchte, Nusskerne, Rohkost-Snacks etc.).**

**Mehr Informationen im Internet unter [www.kluth.com](http://www.kluth.com).**

#### Pressekontakt:

rausch communications & pr  
Conrad Rausch/ Katja Stoermer  
Deichstraße 29, 20459 Hamburg  
Fon: +49 (0)40 36 09 76 – 95 / Fax: +49 (0)40 36 09 76 – 99  
Mail: [Katja.stoermer@rauschpr.com](mailto:Katja.stoermer@rauschpr.com) / [www.rauschpr.com](http://www.rauschpr.com)