Co-funded by the European Union

"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

# EINHEIT 7 - Rezept 8

# Australisches Buschbrot

**für 4 - 6 Personen**

**Menge / Zutaten**

200 g Roggenmehl

200 g Weizenmehl

(mit Mischung ½, ½ der Mehlsorten wird es würziger, kann auch auf Wunsch nur Weizenmehl verwendet werden. Bei nur Weizenmehl bitte nur 100 g Mandelmilch und 1 Pk. Backpulver verwenden, alles andere bleibt gleich.)

1,5 Pk. Backpulver

100 g Macadamianüsse, ungesalzen, grob gehackt

100 g vegane Buttermilch

150 g Mandelmilch

1 TL Macadamiaöl oder anderes Nussöl

1 TL Salz

1 EL Tasmanische Beeren (sprich rote Pfefferkörner)

1 EL Kräuter, getrocknet oder frisch, gehackt (Rosmarin, Thymian, Basilikum)

**Zubereitung:**

- Mehl, Backpulver, Kräuter rote Pfefferkörner und Salz in eine Schüssel geben.
- In die Mitte eine Mulde machen, darin Buttermilch, Mandelmilch und Öl geben und alles vermengen.
- Dann auf dem Arbeitstisch, auf einer bemehlten Fläche mit den grob gehackten Macadamianüssen solange verkneten bis der Teig glatt ist.
- Zu einem ovalen Laib formen, auf ein Backblech mit Backpapier für 30 Min gehen lassen.
- (Dies kann bei nur Weizenmehl entfallen.)
- Buschbrot mit Messer 4-6 x oben einritzen. Mit Mandelmilch oder Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 50 Min. backen. Zum Backen eine Tasse Wasser mit in den Ofen stellen.
- Brot herausnehmen und abkühlen lassen.
- Brot in Scheiben schneiden. Auf jede Scheibe Avocadocreme geben.

**Empfehlung:** Australier trinken gerne schwarzen Tee mit einem Schuss Milch, Zucker auf Wunsch

# Avocadocreme

**für 2 Personen**

**Menge / Zutaten**

1 St. reife Avocados

1 EL Oliven oder Nussöl

30 g veganen Frischkäse

Saft ½ Limette

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer aus der Mühle

**Zubereitung:**

- Avocado halbieren und mit einem Löffel aus der Schale schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Limettensaft beträufeln.
- Mit Frischkäse, Öl, Salz und Pfeffer zu einer Creme verrühren.
- Tipp: es können auch Chiliflocken oder fein gehackter Chili dazu gegeben werden.

Co-funded by
the European Union

"Deaf Chefs Learning the World Cuisine" is licensed
under a Creative Commons Attribution-
NonCommercial 4.0 International License.

Deaf Chefs
Learning The World Cuisine
2021-1-DE02-KA220-VET-000034650
www.silentchefs.org

Co-funded by
the European Union

Co-funded by
the European Union

"Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them."

"Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für Bildung und Kultur (EACEA) wider. Weder die Europäische Union noch die EACEA können dafür verantwortlich gemacht werden."

CC BY-NC-SA 4.0 DEED
Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International

This document was created as free learning and teaching material (Open Educational Resource) and is licensed under Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International. To view a copy of this license, visit http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/

2024-1-DE02-KA220-VET-000254897