Hanusel Brot – ein Stück Huimat zum Mitnehmen



Verlängern Sie Ihren Urlaub und nehmen ein paar Hanusel Brote mit nach Hause. Zum Frühstück oder Vesper fertigbacken und in Erinnerungen an Ihren Urlaub im Hanusel Hof schwelgen.

Das Hanusel Brot entstand in enger Zusammenarbeit unseres Küchenchefs und der Bäckerei Mayer aus Isny.

Die Hauptzutaten: Dinkel-Ruchmehl, Kartoffeln, Honig, Hefe

Was ist Dinkel-Ruchmehl?
Dinkel-Ruchmehl wird aus reinem Dinkel gewonnen und enthält mehr Schalenanteile als das normale Dinkelmehl. Es ist dunkler, kräftiger im Geschmack, enthält mehr Ballaststoffe und sorgt für eine aromatische Kruste und dunkle Krume.

Backanleitung:
Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und das Brot ca. 10 Minuten backen.
Lassen Sie sich's schmecken!

Das Hanusel Brot können Sie einfach im Restaurant oder an der Rezeption bestellen.