Veröffentlicht auf *Adventskalender.net* (https://www.adventskalender.net)

Nussbrot

Zutaten:
250 Gramm Weizenmehl
150 Gramm Buchweizenmehl
1 Würfel (42 Gramm) Hefe
1 Teelöffel Rübenkraut o. Honig
250 Milliliter lauwarme Milch
150 Gramm Walnusskerne, gehackt
50 Gramm Haselnusskerne
50 Gramm Cashewkerne, grob gehackt
80 Gramm weiche Butter
1-2 Teelöffel Salz
Zum Bestreuen:
1-2 EL Nusskerne, gehackt
Zubereitung:
Von der angegebenen Weizenmehlmenge drei Esslöffel in eine Schüssel geben. Die Hefe hineinbröseln und mit etwa 75 Milliliter Milch und Honig oder Rübenkraut glattrühren.

Den Teig im Backofen mit Einstellung 50°C etwa 15 Minuten aufgehen lassen. Dann zu den übrigen Zutaten geben und mit Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Teig zu einer Kugel formen und auf ein Backblech legen. Die Oberseite rautenförmig einschneiden, mit Wasser oder Milch bepinseln, mit Nusskernen bestreuen.

Im Backofen mit 50°C etwa 40 Minuten aufgehen lassen. Anschließend bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) etwa 45 bis 55 Minuten backen. Dieses Rezept ergibt 12 Scheiben Nussbrot.

Dieses weihnachtliche Rezept stammt von Miele.de.

Quell-Link: https://www.adventskalender.net/weihnachtliche-rezepte/nussbrot