



# Nussbrot

<https://www.edeka.de/rezepte-ernaehrung/rezepte/rezeptsuche/nussbrot.jsp>



## Rezeptinformation

Zutaten für: **6 Portionen**  
Zubereitungszeit: **20 Min.**  
Fertig in: **1 Std. 35 Min.**  
Je Portion : **1260 kJ, 301 kcal, 32 g Kohlenhydrate, 9 g Eiweiß, 15 g Fett, 6 g Ballaststoffe**

Schwierigkeitsgrad: **mittel**

Backen Sie sich unser Nussbrot!

## Zutaten

Zutaten für: 6 Portionen

Für den Brotteig:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
0,5	Hefewürfel	
1 EL	Zucker	
300 ml	Wasser, lauwarm	
1 EL	Salz	
500 g	Vollkorn-Weizenmehl	EDEKA Bio Weizenvollkornmehl
100 g	Walnüsse, gehackt	
100 g	Haselnüsse, gehackt	

Außerdem:

Menge	Artikel	Unsere Empfehlung
	Butter	
	Salz, Pfeffer	

Rezept: Ernährungsservice  
Foto: EDEKA Zentrale AG & Co. KG

## Zubereitung

- 1.) Den Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen.
- 2.) Die Hefe zusammen mit dem Zucker und dem warmen Wasser in eine Rührschüssel geben und auflösen.
- 3.) Salz, Mehl und Nüsse hineingeben und zu einem Teig verkneten. Anschließend den Teig für ca. 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.
- 4.) Den Teig nochmals durchkneten und in einer gebutterten Form für 45 Minuten auf mittlerer Schiene backen.
- 5.) Sobald das Brot fertig gebacken ist, dieses aus der Kastenform lösen und auskühlen lassen. Das nun lauwarmer Brot mit etwas Butter, Salz und Pfeffer genießen.

Entdecken Sie diese !