

Nussbrot mit Bier



10 Min.
vor- und
zubereiten



+ 50 Min.
backen

Für eine Cakeform von ca. 30 cm,
gefettet, bemehlt

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

80 g Baumnusskerne

Baumnusskerne grob hacken, in eine Schüssel geben.

400 g Mehl
100 g Roggenschrotmehl
1 Päckli Backpulver
2 TL Zucker
1¼ TL Salz
5 dl helles Bier
(z. B. Quöllfrisch)

Mehle, Backpulver, Zucker und Salz begeben, mischen. Bier dazugiessen, mit einer Kelle mischen, in die vorbereitete Form füllen.

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, Brot aus der Form nehmen, auf einem Gitter auskühlen.

100 g: 248 kcal, F 7 g, Kh 35 g, E 7 g

Statt Bier geht auch Kohlesäurehaltiger Apfelsaft

Ich habe Sonnenblumenkerne statt Baumnüsse verwendet... eigentlich kann man reintun, was einen gluschtet