



Haselnussbrot

Zeit gesamt
2h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Wasser	400 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Dinkelmehl, Type 1050	300 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	80 g
Salz	1 TL
Haselnusskerne, ganz	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, Kastenform 28 cm

1. In eine Schüssel lauwarmes Wasser füllen, Hefe hineinbröckeln und mit Zucker auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel mit Mehl, Quark und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Erneut ca. 30 Min. gehen lassen.
2. Haselnüsse grob hacken und unter den Teig kneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche Teig länglich formen, in eine gefettete Kastenform geben und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
3. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Brot im Ofen ca. 15 Min. backen. Temperatur auf 200 °C reduzieren und weitere ca. 30–35 Min. knusprig backen. Etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen und Haselnussbrot auf einem Kuchengitter ganz auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	179 kcal		
Kohlenhydrate	29 g	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	6 g	Fette	4 g