

## Rezept

# Birnenbrot mit Walnüssen

Ein Rezept von Birnenbrot mit Walnüssen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>100 g</b> Walnuskerne	<b>2</b> mittelgroße, feste Birnen
<b>35 g</b> Hefe (gut 3/4 Würfel)	<b>175 ml</b> Wasser
<b>2</b> Eier (Größe L)	<b>50 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Zucker	<b>500 g</b> Weizenmehl (Type 550)
<b>75 g</b> weiche Butter	<b>5 g</b> Zimtpulver (ca. 1/2 EL)
<b>1</b> Vanilleschote	<b>8 g</b> Salz (ca. 1 1/2 TL)
<b>2</b> Brot- oder Kastenformen (ca. 25 cm) Mehl zum Arbeiten	Fett für die Formen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Brote (à 620 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Die Walnüsse grob hacken. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Nüsse darin rösten, bis sie duften. Sofort in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Die Birnen schälen, achteln und ohne Kerngehäuse in 1 cm große Stücke schneiden.
2. In einer Schüssel die Hefe in dem lauwarmen Wasser auflösen. Gründlich mit den Eiern, der Sahne und dem Zucker mischen. Danach Mehl, Butter und Zimt zugeben. Vanillestange aufschlitzen, auskratzen und das Mark zusammen mit dem Salz zufügen. Alles gut unterarbeiten und 4 Min. mit der Küchenmaschine (auf langsamer Stufe) oder von Hand durchkneten.
3. Die Walnüsse zugeben und den Teig 5 Min. kneten (Maschine: auf schneller Stufe), dabei in der letzten Minute die Birnenstücke zufügen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben. Ein Teigstück von 200 g abnehmen, den Rest halbieren und abgedeckt 30 Min. ruhen lassen. Zwischendurch die Stücke zwei- bis dreimal rund wirken, damit der Teig eine wollige Struktur bekommt.
4. Die beiden großen Teigstücke zu länglichen Laiben formen. Die Backformen fetten und die Teigstücke hineinlegen. Das kleine Teigstück 1,5 cm dick ausrollen, mit Sesam bestreuen und in Streifen von 1,5 cm schneiden. Die Brotlaibe mit Wasser bestreichen, die Streifen dekorativ im Kreuzmuster darauflegen und etwas andrücken. Die Brote noch einmal abgedeckt 25 Min. ruhen lassen.
5. Inzwischen den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert), dabei ein mit Wasser benetztes Blech mit erhitzen. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Blech herausnehmen, die Brote in den heißen Ofen (Mitte) schieben und die Temperatur auf 200° herunterregeln. Die Brote ca. 45 Min. backen.