

Rezept

Kräuter-Nuss-Brot

Ein Rezept von Kräuter-Nuss-Brot, am 10.06.2026

Zutaten

500 g Dinkelvollkornmehl	Salz
1 Würfel Hefe (42 g)	1 TL Honig
100 g Joghurt	100 g Walnusskerne, Pinienkerne und Haselnusskerne (nach Geschmack gemischt)
je 2 Zweige Thymian und Rosmarin	4 Blättchen Salbei

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Mehl mit 2 TL Salz in einer Schüssel mischen. Hefe zerkrümeln, mit Honig und 225 ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit dem Joghurt zum Mehl geben und alles zu einem geschmeidigen, glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem Tuch bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Backblech mit Backpapier belegen. Die Nüsse und Kerne fein hacken. Kräuter waschen, trockenschütteln und ebenfalls fein zerkleinern. Beides gleichmäßig unter den Teig kneten. Teig auf dem Backblech zu einem ovalen Laib formen, längs leicht einschneiden und nochmals etwa 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 180° vorheizen.
3. Eine hitzebeständige Schüssel halbhoch mit Wasser füllen. Etwas Wasser neben das Brot auf das Blech spritzen, die Schüssel auf den Boden des Ofens stellen. Das Brot im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 40 Min. backen. Abkühlen lassen und in Scheiben schneiden.