

Rezept

Mildes Kastanienbrot

Ein Rezept von Mildes Kastanienbrot, am 19.05.2024

Zutaten

| | |
|--|----------------------------------|
| 200 g Maronen (gegart; Fertigprodukt) | 100 g Haselnusskerne |
| 4 Eier | 120 g Rohrzucker |
| Salz | 100 g Magerquark |
| 3 EL Carobpulver | 250 g Weizen-Vollkornmehl |
| 2 TL Backpulver | 200 ml Orangensaft |
| Rapsöl für die Form | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform (28 x 11 cm; 22 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform mit etwas Öl einfetten. Maronen und Haselnüsse fein hacken.

2. Die Eier trennen, Eigelbe mit Zucker cremig rühren. 1 Prise Salz, Maronen, Haselnüsse, Magerquark und Carob dazugeben.

3. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Orangensaft unter den Teig rühren. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unterheben.

4. Den Teig in die Form füllen und das Brot im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 55 Min. backen. Das fertige Brot herausnehmen und vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen.