

## Rezept

# Möhrenbrot mit Mandeln

Ein Rezept von Möhrenbrot mit Mandeln, am 04.06.2023

## Zutaten

<b>100 g</b> Möhren	<b>100 g</b> gesalzene Räuchermandeln (ersatzweise normale Mandeln)
<b>300 g</b> Weizenmehl Type 1050	<b>1 TL</b> Backpulver
<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe	<b>1 TL</b> Trockensauerteig
ca. ½ TL Salz	<b>1 TL</b> Zucker
<b>350 ml</b> klassisches Mineralwasser	<b>1</b> großes Lorbeerblatt
Butter für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Brotbackform (2 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min  
**Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Die Backform einfetten und warm stellen. Möhren schälen und fein reiben. Mandeln längs halbieren. Das Mehl in einer angewärmten Schüssel mit Backpulver, Trockenhefe und Trockensauerteig mischen.
2. Salz und Zucker mit dem Wasser verrühren. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und den Teig ca. 3 Min. kräftig schlagen. Möhren und Mandeln untermischen. Das Lorbeerblatt auf den Boden der Backform legen und den Teig in die Form füllen, Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig auf der Heizung 15 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
3. Auf den Herdboden ein weites Gefäß mit kochendem Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 45 Min. backen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.