Rezept

Pistazienbrot mit Rosinen

Ein Rezept von Pistazienbrot mit Rosinen, am 12.10.2024

Zutaten

	Je 50 g Rosinen und Korinthen
100 g	ungesalzene Pistazien
1 Päckchen	Backpulver
50 g	Zucker
30 g	flüssige Butter
	Butter für die Form
250 ml	Trauben- oder Apfelsaft
250 g	Weizenmehl Type 505
1 Prise	Salz
250 ml	Milch
2	Eier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Form (1¼ l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten. Rosinen und Korinthen im Saft einweichen. 50 g Pistazien im Blitzhacker fein mahlen. Das Mehl in einer Schüssel mit Pistazienmehl, Backpulver, Salz und Zucker mischen.

2. Milch, Butter und Eier verrühren. Die Flüssigkeit zur Mehlmischung gießen und alles gut vermengen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Rosinen und Korinthen sehr gut abtropfen lassen und mit den restlichen ganzen Pistazien unter den Teig heben.

3. Den Teig in die Form füllen und die Teigoberfläche mit einem Messer kreuzweise ca. 1 cm tief einschneiden. Das Brot im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.