Rezept

Süßes Nuss-Möhren-Brot

Ein Rezept von Süßes Nuss-Möhren-Brot, am 27.06.2025

Zutaten

1	große Möhre
2 EL	Zitronensaft
1	Apfel
2 Scheiben	Rosinen-Stuten (je ca. 60 g)
1 EL	Agavendicksaft (oder Honig)
2 EL	Rosinen
1-2 EL	Haselnuss- oder Walnusskerne
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Person | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 714 kcal

Zubereitung

1. Die Möhre schälen und grob raspeln, mit Agavendicksaft und 1 EL Zitronensaft in einen Topf geben. Alles langsam erwärmen, dann 1-2 Min. sanft köcheln lassen. Die Rosinen untermischen, abkühlen lassen.

2. Den Apfel waschen und trocken reiben. Vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, sofort mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln. Die Nüsse grob hacken und in einer kleinen beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe leicht rösten, bis sie duften.

3. Die beiden Brotscheiben dünn mit der Butter bestreichen. Möhrenraspel, Apfelspalten und die Nüsse darauf verteilen.