

Rezept

# Walnuss-Hefbrötchen

Ein Rezept von Walnuss-Hefbrötchen, am 14.04.2026

## Zutaten

|                                 |                            |
|---------------------------------|----------------------------|
| <b>130 g</b> Walnusskerne       | <b>150 g</b> Weizenmehl    |
| <b>150 g</b> Dinkelvollkornmehl | <b>2 TL</b> Trockenhefe    |
| 1/2 TL Salz                     | <b>2 TL</b> Zucker         |
| <b>1 EL</b> Naturjoghurt        | evtl. Mehl zum Verarbeiten |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 6 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Die Hälfte der Walnusskerne im Mixbecher fein mahlen. Restliche Nüsse grob hacken. Beide Mehlsorten, die gemahlene und gehackten Walnüsse, Hefe und Salz vermischen. Zucker in 150 ml warmem Wasser auflösen.
2. Mehlmischung und Joghurt mit dem Zuckerwasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, weiteres Mehl hinzufügen, bis er sich gut kneten lässt. 45 Min. abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Sechs Kugeln aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Teigstücke oben mit einem scharfen Messer kreuzweise einritzen und abgedeckt nochmals 15 Min. ruhen lassen. Inzwischen den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Die Brötchen mit etwas Wasser bepinseln und zusammen mit einer Tasse Wasser in den Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben. Ca. 30 Min. backen, dabei noch ein- bis zweimal mit Wasser bepinseln. Etwas auskühlen lassen und servieren.