

Rezept

# Walnussbrötchen

Ein Rezept von Walnussbrötchen, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> Walnusskerne (ersatzweise Mandeln oder andere Nusskerne, z. B. Haselnusskerne)	<b>250 g</b> Weizenmehl (Type 550)
	Salz
<b>2 TL</b> Trockenhefe	<b>2 TL</b> Honig

### Außerdem:

- l Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 11 g F, 8 g EW, 33 g KH

## Zubereitung

1. Die Walnusskerne grob hacken. Mehl, 1 TL Salz und 70 g Nüsse in einer Schüssel mischen. Hefe und Honig mit 160 ml lauwarmem Wasser verrühren. Die Hefe- zur Mehlmischung geben und alles ca. 5 Min. erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und anschließend mit den Händen gut verkneten. Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
2. Ein Backblech in den Backofen (2. Schiene von unten) schieben und eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen. Den Ofen auf 230°(Ober-/ Unterhitze) vorheizen.
3. Einen Bogen Backpapier bereitlegen. Den Teig auf wenig Mehl in sechs Stücke teilen. Jedes Stück mit leicht bemehlten Händen rund rollen. Dann mit einem Kochlöffelstiel ein Loch in die Mitte drücken und durch kreisende Bewegungen mit dem Löffel leicht vergrößern. Brötchen auf das Backpapier setzen, mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Übrige Nüsse (30 g) daraufstreuen und leicht andrücken.
4. Die Brötchen mit dem Backpapier auf das heiße Blech ziehen, dieses dafür am besten kurz aus dem Ofen nehmen. Brötchen 18 Min. backen, dann die Schale mit dem Wasser aus dem Ofen entfernen und die Brötchen in ca. 7 Min. goldbraun fertig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.