

RECIPE

Stockbrot mit Haselnüssen und nutella®

Leicht

1 h 45 min



ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

400 g Mehl

1 Packung Trockenhefe

20 g Zucker

320 ml Milch

$\frac{1}{4}$ TL Salz

2 EL Sonnenblumenöl

70 g gemahlene Haselnüsse

20 g Butter (geschmolzen)

40 g nutella®



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

Mehl mit 50 g gemahlene Haselnüssen, Trockenhefe, Salz und Zucker mischen. Dann mit der Milch und dem Öl in der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte sich vom Schüsselrand lösen und schön weich und glänzend sein. Aus der Schüssel nehmen, mit den Händen weiter kneten und zu einer Kugel formen. Wieder in die Schüssel geben, mit einem Geschirrtuch abdecken und für 1 Stunde gehen lassen.

**2**

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Den Teig nach dem Gehen auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in vier Teile teilen. Jeweils zu einem langen, dünnen Strang rollen.

**3**

Dann jeweils einen Strang um den Holzstab wickeln, dabei an der Spitze beginnen und etwas vom Holzstab am Schluss freilassen.

**4**

Die Stockbrote im vorgeheizten Backofen für 30 Minuten backen. Danach mit der geschmolzenen Butter bestreichen und mit nutella® und gemahlene Haselnüssen garnieren.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept