

RECIPE

Nussbrot mit nutella®

Leicht

2 h 30 min



ZUTATEN FÜR 18 PORTIONEN

Für den Teig:

21 g (½ Würfel) frische Hefe

2 TL Zucker

300 ml Wasser

500 g Weizenmehl

1 TL Salz

50 g gehackte Walnüsse

50 g gehackte Mandeln

100 g gehackte Haselnüsse

10 g Margarine (zum Einfetten)

Für das Topping:

270 g (15 g pro Portion) nutella®

Back-Utensilien:

1 kleine Schüssel

1 Rührschüssel

1 Küchentuch

1 Kastenform

1 Handrührgerät



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

ZUBEREITUNG



1

Hefe mit Zucker und Wasser in einer kleinen Schüssel gut verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz und Nüsse in eine Rührschüssel geben. Die Hefemischung hinzufügen. Den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe für mehrere Minuten durchkneten (alternativ mit den Händen kneten). Anschließend mit einem Küchentuch bedecken und ca. 60 Minuten gehen lassen.



2

Die Kastenform mit der Margarine einfetten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einer ca. 25 cm langen Rolle formen. Den geformten Teig in die Kastenform geben und mit dem Küchentuch zugedeckt weitere 30 Minuten ruhen lassen.



3

Den Backofen vorheizen (200°C Ober-/Unterhitze, 180°C Umluft) und dann das Brot 50 Minuten backen. Das abgekühlte Nussbrot in Scheiben schneiden und mit nutella[®] bestreichen.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept