Karotten-Nuss-Brot

Saftig und knusprig zugleich wird das raffinierte Karotten-Nuss-Brot. Das Rezept ist für die Zubereitung im Brotbackautomaten vorgesehen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

500 g	Brotbackmischung
300 ml	Wasser (lauwarmes)
120 g	Karotten
60 g	Haselnüsse

Zubereitung

1. Die Zubereitung des Karotten-Nuss-Brotes ist ganz einfach: Die Karotte waschen, schälen, putzen und reiben. Nun die Backmischung, das lauwarme Wasser, die geriebene Karotte sowie die gemahlenen Haselnüsse in den Brotbackautomaten geben.

2. In welcher Reihenfolge die Zutaten in den Automaten kommen, ist bei den einzelnen Gerätetypen unterschiedlich. Hierzu die Anweisungen des Herstellers unbedingt beachten. Das Gerät auf Normalprogramm einstellen. Falls zur Auswahl vorhanden, mittlere Bräunungsstufe und kleine Brotgröße auswählen.

Tipp

Das Karotten-Nuss-Brot kann man mit unterschiedlichen Zutaten variieren, zum Beispiel geriebene Zucchini oder Äpfel, Röstzwiebeln, gemahlene Mandeln, Walnüsse, Haferflocken usw.