

Walnußbrot

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

300 gr Mehl, 200 ml Milch, 100 gr Zucker, 150 gr Walnüsse, 1 Päckchen Backpulver, 1 Ei, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Walnüsse hacken.

Die Zubereitung:

Mehl, Zucker, Salz u. Backpulver in eine Schüssel geben. Ei dazu geben u. gut vermengen. Die Milch hinzufügen. Walnüsse unterheben. Eine Kastenform mit Backpapier belegen u. den Teig hinein geben. Bei 175 °C ca 60 Minuten backen.

Eignet sich sowohl für süße als auch herzhaftes Brot Aufstriche (Honig, Marmelade, Käse, Quark oder Schinken).