Kalifornisches Walnuss-Zitronenbrot

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	260 kcal		
Eiweiß:	5,5 g	Fett:	11,5 g
Kohlenhydrate:	33 g		

Zutaten für 1 Portionen :

130 g	kalifornische Walnüsse, gehackt
200 g	Mehl
2 TL	Backpulver
1/2 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
200 g	Zucker
2 EL	abgeriebene Zitronenschale
175 ml	Buttermilch
2	Eier
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	flüssige Butter
2 EL	Rapsöl
120 g	frische Heidelbeeren
3 EL	Zucker
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung:

...mit Heidelbeeren

1. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht braun anrösten.

2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Natron und Salz gründlich miteinander vermengen. In einer zweiten Schüssel Zucker, Zitronenabrieb, Buttermilch, Eier, Vanillezucker, flüssige Butter und Öl miteinander vermischen.

3. In das Mehl eine Mulde eindrücken und die flüssigen Zutaten hineingeben. Vorsichtig unterrühren, gerade so dass alles gut vermengt ist. Walnüsse und Blaubeeren behutsam unterheben.

4. Die Masse in eine gefettete und bemehlte Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 55-60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter 20 Minuten auskühlen lassen, aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

5. In einer kleinen Pfanne Zucker mit Zitronensaft aufkochen bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Die Glasur auf den noch warmen Kuchen pinseln.

Tipp: Übrig gebliebene Buttermilch kann man sehr gut einfrieren und bei Bedarf wieder auftauen.
Statt frischer Heidelbeeren können Sie auch gefrorene Früchte verwenden. Sie sollten allerdings bei der Verarbeitung unaufgetaut sein.