



# Brombeer-Walnuss Brot



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	280 kcal/ 1160 kJ	Fett:	15 g
Eiweiß:	5 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	32 g	ungesättigte Fettsäuren:	11,9 g

## Zubereitungszeit:

ca. 15 Minuten + ca. 70-80 Minuten  
Backzeit

## Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 Grad (Gas: Stufe 1- 2, Umluft: 150 Grad) vorheizen und eine Kastenform einfetten.
2. Milch, Zucker, Öl, Vanilleextrakt, Joghurt, Zitronenschale und das Ei miteinander in einer großen Schüssel verrühren. Mehl, Backpulver und drei Viertel der Walnüsse miteinander vermischen und nach und nach unter Rühren zu den anderen Zutaten geben. Die Brombeeren vorsichtig unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit den restlichen Walnüssen bestreuen.
3. Das Brot ca. 70-80 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen eine Garprobe machen und überprüfen, ob das Brot fertig ist. Wenn das Brot während des Backens zu dunkel wird, kann es auch mit Alufolie abgedeckt werden.

## Zutaten für 16 Portionen :

- 250 g Zucker
- 250 ml Milch
- 125 ml Öl
- 2 TL Vanilleextrakt
- 200 g Zitronenjoghurt
- 1 Ei
- Fein geriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 300 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Natron
- 130 g kalifornische Walnüsse, gehackt
- 200 g frische Brombeeren, fein geschnitten (oder 100 g aufgetaute Tiefkühlbrombeeren)