



Rote Rüben-Walnuss-Brot - Valentinsgruß

Du brauchst:

Rote-Rüben-Teig

- ✓ 200g Dinkelmehl - ½ Pkg Trockenhefe
- ✓ 2 EL Honig
- ✓ 60 ml Milch
- ✓ 1 Ei und 10 ml Öl
- ✓ 100 g Rote Rüben (püriert)
- ✓ 1 KL Salz

Walnuss-Teig

- ✓ 150g Dinkelmehl - ½ Pkg. Trockenhefe
- ✓ 2 EL Honig
- ✓ 80 ml Milch
- ✓ 1 Ei und 10 ml Öl
- ✓ 50 g gemahlene Walnüsse
- ✓ 1 KL Salz

etwas Ei und Milch zum Bestreichen

Tipps und Tricks:



*Zeitaufwand: 2 Stunden
inklusive Wartezeit*

Kosten: € 3,85

Zubereitung:

Vermische die Zutaten beider Teige getrennt voneinander und verknete sie gut. Lasse den Teig ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen. Knete dann die beiden Teige getrennt voneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals durch. Forme die Teige zu einer Rolle und verschlinge die Rollen zu einer beliebigen Form (Herz). Lasse dein Brot 30 Minuten abgedeckt aufgehen, bestreiche es mit verquirlter Eiermilch und backe es bei 180 ° C Ober- Unterhitze im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten (je nach Größe).

