

Dinkel-Nussbrot mit Cranberrys

Dieses Rezept ist für den kleinen Zaubermeister „Lily“, beim großen einfach die Zutaten verdoppeln

Zutaten:

500g Dinkelkörner
100g Mandeln gemahlen
50g Kürbiskerne
50g Sonnenblumenkerne
½ Würfel Hefe
2 TL Salz
ca. 70g Cranberrys
30g Balsamico-Essig
450g lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Ich mahle je 250g Dinkelkörner 1 Min / Stufe 10 und fülle dann den ersten Teil um, um danach die gleiche Menge nochmals zu mahlen.

Dann alle Zutaten in den Thermomix geben und 3 Min / Knetstufe.

Nun habe ich den kleinen Zaubermeister, sowie den Deckel von innen dünn mit Backtrennmittel ausgestrichen.

Dann den recht flüssigen Teig einfüllen, Deckel drauf und 1 Std.

auf dem unteren Rost in den „**nicht**“ vorgeheizten Backofen bei 230 Grad backen.

Nach dem Backen aus der Form holen und auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.

Das Brot ist auch noch nach Tagen saftig und lecker.

Guten Appetit wünscht Euch Judith ☺