

Paleo Brot mit Haselnüssen

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

60
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Brot

100 g gemahlene Mandeln
100 g geschrotete Leinsamen
100 g Sonnenblumenkerne
100 g Kürbiskerne
100 g Haselnüsse
50 g Walnüsse
50 g heller Sesam
50 g schwarzer Sesam
50 g Chia-Samen
2 Teelöffel Salz
5 Eier
100 ml Pflanzenöl + 2 TL zum Einfetten

Besonderes Zubehör

Kastenform (30 cm)

Heute gibt es Neues aus der Brotbox. Denn wenn es sich Chia- und Leinsamen, Kürbis- und Sonnenblumenkerne, Sesam und gemahlene Mandeln mit knackigen Hasel- und Walnüssen in einer Kastenform gemütlich machen, ist es Zeit für ein extra kerniges Paleo-Brot. Und das ganz ohne Weizenmehl.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen. Kastenform einfetten.

- 2 -

Alle Samen, Kerne und Nüsse mit Salz in einer Schüssel mischen. Eier aufschlagen und zusammen mit Öl dazugeben. Zutaten gründlich vermischen, bis sie zusammenhalten. Ist die Masse noch etwas zu trocken, einen kleinen Schuss Wasser zugeben, bis alles gut zusammenklebt.

- 3 -

Teig in Kastenform füllen und im heißen Ofen 50-60 Minuten backen. Vor dem Stürzen und Schneiden vollständig in der Form auskühlen lassen.