

WALNUSSBROT MIT CRANBERRIES

Zutaten

- 2 Eier
- 100 g brauner Zucker
- 120 ml Öl
- 180 ml Milch
- 60 g Mehl
- 220 g Dinkelmehl
- 100 g Haferflocken, kleinblättrig
- 1 EL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 200 g getrocknete Cranberries
- 100 g gehackte Walnüsse



Zubereitung

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine 25 cm lange Kastenform einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier zusammen mit dem braunen Zucker hellcremig aufschlagen. Unter Rühren das Öl und die Milch hinzufügen, bis sich alles verbunden hat.
3. Mehl, Dinkelmehl, Haferflocken, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen und ein paar EL davon über die Cranberries und die Walnüsse geben. Dadurch wird verhindert, dass diese beim Backen zum Boden sinken.
4. Nun die Mehlmischung zur Ei-Mischung geben und nur so lange rühren, bis man kein Mehl mehr sehen kann.
5. Zum Schluss nur noch die Cranberries und Walnüsse unterheben, in die Form füllen und für 45-50 min backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!
6. Das Walnussbrot kurz in der Form und danach komplett auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.