

Möhren-Joghurt-Knusper

Lust auf saftiges Brot? Wie wäre es mit diesem mit Möhre, Joghurt und Nüssen? Ohne viel Vorbereitung ruck zuck im Ofen.

Backofen auf **200°C Ober-/Unterhitze** vorheizen.

130 g Möhren in Stücken in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern.

500 g Dinkelmehl, 630er

300 g Joghurt

50 g Wasser

30 g Butter

50 g Nüsse, gemischt

15 g Backpulver alles zusammen **2 Min./Teigknetstufe** kneten.

Nun den Teig entnehmen, zu einem Laib formen und in den bemehlten Pampered Chef Zauberkasten (Kastenform ca. 25 cm) geben. Auf der untersten Schiene **ca. 40-45 Min. backen**. 10 Min. auskühlen lassen in der Form, dann entnehmen und auf ein Kuchengitter zum abdämpfen stellen.

Kulinarische Grüße, Rina Wilken @genussweltrinawilken

Instagram – Facebook – Youtube – HP: www.genusswelt-wilken.de

