



WALNUSS BRÖTLE

**Ein herrlicher Duft in der Küche –
Walnussbrötle zum Nachbacken.**

Rezept von unserer Vermieterin Erna Kaufmann

- 700 g Dinkelmehl
- 1 Buttermilch
- 1p Frischhefe
- 2 knappe Kaffeelöffel Salz
- 250 g grob gehackte Walnüsse

Alles in der Rührmaschine kneten (evtl. noch etwas lauwarmes Wasser dazu geben) – gehen lassen – Brötchen formen – auf das Blech setzen – gehen lassen – mit Wasser anspritzen und bei 230 Grad ca. 20 Minuten backen.

Anschließend auf dem Gitter abkühlen und dann genießen. ☺