

Brot ohne Hefe: 25 einfache Rezepte



Brot ohne Hefe kannst du im Handumdrehen selber machen! Brotteige kommen nämlich auch ganz wunderbar ohne das beliebte Backtriebmittel aus. Denn egal, ob **Unverträglichkeiten** oder **globale Pandemie** – Gründe, auf Hefe verzichten zu müssen, gibt es viele. Daher zeige ich dir mit diesen 25 einfachen Rezepten, wie **genussvoll und vielseitig Brot ohne Hefe** sein kann. Viele Rezepte kommen zusätzlich auch ohne Mehl aus – perfekt für all diejenigen, die sich **glutenfrei** oder **Low Carb** ernähren!

Brote aus dem Ofen

Haferflockenbrot mit Joghurt

Man nehme Haferflocken, Joghurt, Eier, Backpulver und etwas Salz. Was dabei rauskommt? Ein saftiges Haferflockenbrot, das im Nullkommanichts vom Ofen auf deinen Frühstückstisch wandert. Wer hätte gedacht, dass Brotbacken so einfach ist? [Zum Rezept](#)



[Haferflockenbrot mit Joghurt](#)

Veganes Buchweizenbrot

Was du mit Leinsamen, Sonnenblumenkernen und Buchweizenmehl machen solltest? Definitiv ein Buchweizenbrot – und zwar in vegan und glutenfrei. So, wie es sich für ein bekömmliches Brotrezept ohne Hefe eben gehört! [Zum Rezept](#)



[Veganes Buchweizenbrot](#)

Low Carb Brot

Wenn dir jemand von Low Carb Brot erzählt, denkst du direkt an ein staubtrockenes Teigkonstrukt? Keine Sorge, bei diesem kohlenhydratarmen Schönling darfst du vor allem eines erwarten: Saftigkeit! Selbst nach 3 Tagen

Brot ohne Hefe: 25 einfache Rezepte

überzeugt es durch eine weiche Krume, die sich schmecken lässt. [Zum Rezept](#)



[Low Carb Brot](#)

Keto-Brot

Wie war das nochmal mit der Keto-Diät, die vor einigen Jahren ihren Höhepunkt hatte?! Um dich kurz abzuholen: Wer auf die Keto-Ernährung setzt, reduziert die Aufnahme von Kohlenhydraten enorm und isst sehr protein- und fettreich. Perfekt, dass dieses kernige Keto-Brot eine ganze Menge dieser Makronährstoffe enthält! [Zum Rezept](#)



[Keto-Brot](#)

Buchweizenbrot mit Chiasamen und Sesam

Lass die Chiasamen quellen, rühre alle Zutaten mit deiner Küchenmaschine zusammen und heiz schon mal den Ofen vor: Dieses aromatische Buchweizenbrot mit Honig

wartet auf dich und deine Brunch-Gäste! Bleibt nur noch eine Frage offen: Mit Käse oder Marmelade? [Zum Rezept](#)



[Buchweizenbrot mit Chiasamen und Sesam](#)

Kohlenhydratarmes Brot

Lust auf ein kerniges Meisterwerk, das selbst Bäckerinnen und Bäcker in Staunen versetzt? Dieses Brot mit gemahlenden Mandeln, Leinsamen, Flohsamenschalen, Chiasamen und Quark schmeckt selbst ohne Zugabe von Mehl und Hefe fast wie ein klassisches Körnerbrot. [Zum Rezept](#)



[Brot ohne Kohlenhydrate](#)

Cornbread mit Jalapeño-Butter

Wenn es eine Backware gibt, die ich während meiner Zeit in den USA kennen und lieben gelernt habe, dann ist es Cornbread. Das Südstaaten-Essen passt natürlich insbesondere zu anderen Soul-Food-Gerichten wie

Brot ohne Hefe: 25 einfache Rezepte

Jambalaya, Baked Beans, Spareribs oder Fried Chicken, aber auch ganz für sich alleine mit nichts weiter als ein Stück Butter ist es ... *a bread dream come true*. [Zum Rezept](#)



[Cornbread mit Jalapeño-Butter](#)

Paleo Brot mit Haselnüssen

Brot ohne Hefe – ok ... Aber, Brot ohne Mehl!? No way! Diese Aussage wirst du garantiert direkt zurücknehmen, sobald du von diesem kernigen Paleo Brot gekostet hast. [Zum Rezept](#)



[Paleo Brot mit Haselnüssen](#)

Glutenfreies Brot mit Joghurt

Dieser Schmackofatz ist auch unter dem Namen Easypeasy-Ruckzuck-Brot bekannt. Warum? Super schnell zubereitet ist es ideal für den schnellen Brothunger. Joghurt macht es zudem schön saftig und glutenfreies

Mehl auch für Menschen mit Zöliakie bekömmlich. Fehlt nur noch Butter und eine schöne Scheibe Käse und die Brotzeit kann beginnen! [Zum Rezept](#)



[Glutenfreies Brot mit Joghurt](#)

Low-Carb-Eiweißbrot mit Chia-Samen

Du bist Low Carber, aber auf deine Brotzeit willst du sicher nicht verzichten? Dann habe ich gute Nachrichten für dich: Dieses Eiweißbrot mit Chia-Samen ist dein idealer Schmaus und erfüllt kühnste Low Carb-Brotträume. [Zum Rezept](#)



[Low-Carb-Eiweißbrot mit Chia-Samen](#)

Bacon-Cheese-Bread mit Oliven

Eines meiner liebsten kulinarischen Wörter ist Comfort Food, also Essen, das die Seele streichelt und das Herz wärmt. Brot gehört natürlich per se zu dieser Kategorie, aber dieses herzhaftes Käsebrot mit Bacon und Oliven

Brot ohne Hefe: 25 einfache Rezepte

ganz besonders. Eignet sich auch ideal für den nächsten Grillabend. [Zum Rezept](#)



[Bacon-Cheese-Bread mit Oliven](#)

brauchst? Deinen Lieblingsaufstrich und das Festmahl kann beginnen. [Zum Rezept](#)



[Rote-Bete-Brot mit Frischkäse-Swirl](#)

Glutenfreies Superfood-Brot mit Chia-Samen

Dürfen wir vorstellen? Ein waschechtes Kraftpaket unter den Broten. Dieses Backschätzchen vereint so ziemlich alles in sich, was gesund ist: Buchweizenmehl, Haferflocken, Kürbiskerne, Chia- und Flohsamenschalen. Mit mehr Power bist du garantiert noch nie in den Tag gestartet, wetten? [Zum Rezept](#)



[Glutenfreies Superfood-Brot mit Chia-Samen](#)

Cloud Bread

Bei diesem Brot ist der Name definitiv Programm. Denn das sogenannte Low Carb Cloud Bread schmeckt einfach wolkenleich. Dafür sorgen unter anderem Eier und Frischkäse. Bekömmlich vor allem auch für Menschen mit Zöliakie, denn Mehl ist auch hier kein gern gesehener Gast. [Zum Rezept](#)



[Cloud Bread](#)

Rote-Bete-Brot mit Frischkäse-Swirl

Augenschmaus Deluxe. In diesem ansehnlichen, pinken Brot hat es sich die Powerknolle Rote Bete gemütlich gemacht, wo sie sich mit einem saftigen Frischkäse-Dil-Swirl zum Höchstgenuss vereint. Alles, was du jetzt noch

Glutenfreies Quinoa-Chia-Brot

Auch dieser gesunde Ofengenuss kommt vollständig ohne Mehl aus – dem Pseudogetreide Quinoa sei Dank. Vegan und glutenfrei ist das saftige Brot auch noch und macht dadurch einfach jeden satt und glücklich. [Zum](#)

Brot ohne Hefe: 25 einfache Rezepte

Rezept



Glutenfreies Quinoa-Chia-Brot

Brote aus der Pfanne & Mikrowelle

Fladenbrot ohne Hefe

Wenn du Lust auf Fladenbrot hast, dann nimm dir ein paar Minuten, um dieses schnelle Rezept zu testen! Du brauchst nur 4 Zutaten für den Teig: Mehl, Backpulver, Wasser und Salz. Wir sind uns sicher, dein Vorratsschrank wird alles hergeben! [Zum Rezept](#)



Fladenbrot ohne Hefe

Weizentortillas

Die Mexikaner werden mit den Augen rollen, wenn sie erfahren, dass ihre Maistortilla vom Thron gestoßen wurde. Die neue Königin steht allerdings schon lange fest: Weizentortilla. Warum du sie verehren solltest? Na, weil

sie die Basis von Wraps, Burritos und Quesadillas ist. [Zum Rezept](#)



Weizentortillas

Pfannbrot

Was ein Pfannbrot so besonders macht, kannst du dir dank des kreativen Namens schon denken. Richtig: Es wird in der heißen Pfanne ausgebacken! Das Coole? Du kannst den Brotteig nach Belieben anpassen. Egal, ob du ein Teil des Weizenmehls durch geschmacksneutrales Proteinpulver ersetzen oder ein paar Kräuter hinzufügen möchtest – du entscheidest! [Zum Rezept](#)



Pfannbrot

Proteinwraps

Du snackst unheimlich gerne mit Gemüse gefüllte Proteinwraps? Spar dir den Gang in den Supermarkt und mach dich an deine eigenen Low Carb Tortillas! Dank

Brot ohne Hefe: 25 einfache Rezepte

Leinmehl gibt's die Proteine sogar auf rein pflanzlicher Basis – da freuen sich Bizeps und Geschmack gleichermaßen. [Zum Rezept](#)



[Proteinwraps](#)

Tassenbrot

Brot gehört für gewöhnlich nur auf ein Backblech oder in eine Gusseisen-Form. Aber heute machen wir mal eine Ausnahme! Denn dieses schnelle Tassenbrot wandert in der Tasse direkt in die Mikrowelle, um wenige Minuten später mit Frischkäse und Marmelade verspeist zu werden. [Zum Rezept](#)



[Tassenbrot](#)

Süße Brote

Früchtebrot

Süße Brote braucht die Welt! Wenn du dachtest, dass es

niemals ein Gebäckstück geben wird, dass dein geliebtes Bananenbrot vom Siebertreppchen stoßen kann, musst du jetzt ganz stark bleiben. Denn dieses Früchtebrot ist süß, fruchtig und saftig zugleich. Dank der rauen Menge an eingebackenem Dörrobst schmeckt es selbst nach mehreren Wochen wie frisch aus der Backstube. [Zum Rezept](#)



[Früchtebrot](#)

Bananenbrot ohne Zucker

In ein richtig gutes, aromatisches Bananenbrot gehören weder Zucker noch Schokolade oder anderer Schnickschnack. Die Bananen sind die Hauptakteure! Allerdings solltest du immer eines beachten: Sie müssen sehr reif sein. So reif, dass die Schale schon gar nicht mehr gelb ist. Dann hast du die perfekten Früchtchen für dein Bananenbrot ohne raffinierten Zucker. [Zum Rezept](#)



[Bananenbrot ohne Zucker](#)

Brot ohne Hefe: 25 einfache Rezepte

Apfelbrot mit Nüssen

Sobald der Herbst an die Tür klopft und die ersten Blätter von den Bäumen fallen, wird es Zeit für klassisches Apfelbrot. Und zwar mit Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen wie beispielsweise Nelken und Zimt. Die perfekte Alternative zu Rosinenbrot, Brioche und Toast!

[Zum Rezept](#)



[Apfelbrot mit Nüssen](#)

Bananenbrot mit Müsli

Wie dein Bananenbrot am leckersten schmeckt? Na mit Bircher Müsli im Teig! Am besten toastest du es und beschmierst es mit reichlich Butter. Dann hast du das perfekte Frühstück. Also, wenn du dich mal nicht zwischen Müsli und Brot entscheidest kannst, back dieses Schätzlein ohne Hefe! [Zum Rezept](#)



[Bananenbrot mit Müsli](#)

Kiwi-Kokos-Brot mit Pekannüssen

Ein Frühstücksgenuss kommt selten allein, daher habe ich dir auch noch dieses Kiwi-Kokos-Brot mitgebracht, das gleich zwei Fliegen mit einer Klatsche schlägt – Brot und Kuchen in einem. Ist es dann ein Krot oder ein Bruchchen?? Fragen über Fragen. [Zum Rezept](#)



[Kiwi-Kokos-Brot mit Pekannüssen](#)