

Brot ohne Hefe - 18 Genüsse direkt aus dem Ofen



Brot und Hefe - ein unersetzbares Duo... oder? Oder nicht! Brot kommt 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 18 knusprigen Rezepten, wie **genussvoll und vielseitig Brot ohne Hefe** sein kann. Viele Rezepte kommen zusätzlich auch ohne Mehl aus, denn das ist ja gerade ebenfalls knapp.

Vollkorn-Brot-Sticks mit Cheddar

Schneller kannst du Brot nicht backen! Rühr einfach alle Zutaten für diese köstlichen Vollkorn-Brot-Sticks zusammen und back die leckeren Stangen noch 20 Minuten im Ofen - perfekt für den Serien-Marathon oder einen gemütlichen Grillabend. [Zum Rezept](#)



Vollkorn-Brot-Sticks mit Cheddar

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



Rote-Bete-Brot mit Frischkäse-Swirl

Stockbrot ohne Hefe

Spontane Abende sind ja meistens die besten! Und umso besser, wenn sich zusätzlich ein Grill oder Lagerfeuer in der Nähe befindet. Jetzt fehlt nur noch ein waschechter Outdoor Snack und der Abend ist perfekt. Wie gerufen kommt daher dieses Stockbrot ohne Hefe, das im Nullkommanix zusammengemührt und einsatzbereit für seine Action am Grill ist. [Zum Rezept](#)

Brot ohne Hefe - 18 Genüsse direkt aus dem Ofen



Stockbrot ohne Hefe

Glutenfreies Superfood-Brot mit Chia-Samen

Dürfen wir vorstellen? Ein waschechtes Kraftpaket unter den Broten. Dieses Backschätzchen vereint nämlich 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

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 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 Rezept](#)



Glutenfreies Quinoa-Chia-Brot

Glutenfreies Frühstücksbrot 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](#)

Brot ohne Hefe - 18 Genüsse direkt aus dem Ofen



Frühstücksbrot mit Joghurt



Zucchinibread mit Pekannüssen

Haferflocken-Brötchen mit Quark und Pfirsichmarmelade

Gibt es etwas Schöneres als ein Sonntagmorgen mit frisch gebackenen Brötchen? Na klar, mit diesen selbstgemachten Brötchen, Pfirsichmarmelade und Quark wird ein bereits gelungener Start in den Tag nochmal ganz besonders. [Zum Rezept](#)



Haferflocken-Brötchen mit Quark und Pfirsichmarmelade

Zucchinibread mit Pekannüssen

Süßes Bananenbrot ist ja mittlerweile ein echter Klassiker. Doch wusstest du, dass süßes Zucchinibread mindestens genauso formidabel schmeckt? Probier's aus und heb dein Frühstück aufs nächste Level! [Zum Rezept](#)

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

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](#)

Brot ohne Hefe - 18 Genüsse direkt aus dem Ofen



Cloud Bread

Low-Carb-Eiweißbrot mit Chia-Samen

Bist du 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

Zucchini Brot mit Datteln und Zitronencreme

Innen weich, außen knusprig... Dieses Zucchini Brot tritt an, um dein Brotherz zu erobern. Zucchini macht es saftig, Datteln angenehm süß und Haselnüsse herrlich crunchy. Dazu ein leckerer Zitronenaufstrich - besser kann es nicht werden! [Zum Rezept](#)



Zucchini Brot mit Datteln und Zitronencreme

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



Bacon-Cheese-Bread mit Oliven

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 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](#)

Brot ohne Hefe - 18 Genüsse direkt aus dem Ofen

Rezept



Cornbread mit Jalapeño-Butter

Kürbisbrot

Ein Brot ohne Hefe, das sich besonders gut für die zweite Jahreshälfte eignet, ist Kürbisbrot. Der vielseitige Gemüsestar macht es extra saftig und schenkt dem Ofenschmaus einen mild-nussigen Geschmack, von dem wir einfach nicht genug bekommen können. [Zum Rezept](#)



Kürbisbrot

Veganes Bananenbrot mit getrockneten

Aprikosen

Hier ist nun der Darling unter den süßen Broten: Bananenbrot. Ohne Milch, Butter und Ei wird aus diesem Backglück ein Genuss, der uneingeschränkt lecker ist und garantiert jedem schmeckt. [Zum Rezept](#)



Veganes Bananenbrot mit getrockneten Aprikosen

Low-Carb-Blumenkohl-Brot mit Parmesan

Blumenkohl... Gibt es eigentlich etwas, was der Gemüsehit nicht kann!? Offensichtlich nicht, denn auch dieses kohlenhydratarmer Blumenkohl-Brot ist einfach köstlich. Guten Appetit! [Zum Rezept](#)



Low-Carb-Blumenkohl-Brot mit Parmesan