

Schnelles Frühstücksbrot mit Joghurt - glutenfrei!

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

45
Min.

NIVEAU



Backofen auf 190 °C vorheizen. Kastenform einfetten.

- 2 -

Mehl mit Salz, Flohsamenschalen, Backpulver und Zucker mischen. Joghurt unterrühren und 5 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Eier dazugeben und miteinander verkneten. Teig in die Kastenform geben und 40-45 Minuten backen.

Zutaten für 1 Brot

2 Eier
650 g Joghurt
560 g glutenfreies Mehl
2 Päckchen Backpulver
2 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker
2 Esslöffel Flohsamenschalen
2 Esslöffel Öl

Besonderes Zubehör

Kastenform (Länge 29 cm)

Gibt es etwas Besseres als ein frischgebackenes Brot? Okay - ein Stück Schokokuchen vielleicht. Aber direkt dahinter reihen sich Dinkelkrüstchen, Knauzenwecken und dieses glutenfreie Joghurtbrot. Auch bekannt als easypeasy Ruckzuck-Brot - ein Brot für den schnellen Hunger quasi. Und das Beste: Dieses Brot wird nicht mit herkömmlichem Mehl, sondern mit glutenfreiem Mehl gebacken. Also auch für diejenigen ein Genuss, die unter Zöliakie leiden.

- 1 -