

## Glutenfreies Brot mit Joghurt

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

45  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Brot

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

### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine  
Kastenform (Länge 29 cm)  
Trennspray oder Fett für die Form

- 1 -

Backofen auf 190 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.  
Kastenform einfetten und bemehlen.

- 2 -

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

- 3 -

Eier dazugeben und miteinander verkneten.

- 4 -

Teig in die Kastenform geben, Oberfläche ca. 1 cm tief  
einschneiden und im vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten  
backen.

Gibt es etwas Besseres als ein frischgebackenes **glutenfreies Brot mit Joghurt**? Okay - ein Stück Schokokuchen vielleicht. Aber direkt dahinter reihen sich Dinkelvollkornbrot, Low Carb Brot und diverse andere saftige Brotsorten an. Das Beste: Dieses leckere Brot wird nicht mit herkömmlichem Weizenmehl, sondern mit glutenfreiem Mehl gebacken. Also auch für diejenigen ein Genuss, die unter Zöliakie leiden und auf die Schnelle ein **Brot ohne Mehl** backen wollen.