

KNUSPERLUST

Joghurtbrot (ohne Hefe)



ZUTATEN

Für den Teig:

100 g Buchweizenmehl

200 g KOMEKO KNUSPERLUST

1 Pck. Backpulver

1 TL Salz

1 TL (10 g) Rübensirup oder Zucker

1 Stk. Ei (Gr. M)

1 EL Öl

300 g Joghurt (natur)

Fett & etwas Buchweizenmehl für die Form



ZUBEREITUNG

1. Eine Kastenform (ca. 24cm) gut fetten und mit Buchweizenmehl ausstäuben. Buchweizenmehl, **KOMEKO KNUSPERLUST**, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Rübensirup, Ei, Öl und Joghurt dazugeben. Alles mit dem Mixer oder der Kuchenmaschine zu einem „zähen“ Teig verrühren (Bild 1)
2. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Umluft: 160°C). Den Teig in die vorbereitete Kastenform füllen und glattstreichen (Bild 2). Im vorgeheizten Backofen ca. 45 min. backen. Brot herausnehmen und auf einem Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen (Bild 3)

Tipp: Das Brot hält sich ca. 3-4 Tage frisch, eignet sich zum Toasten und lässt sich auch prima einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Stunde (+ Abkühlzeit)



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

