

Müslibrot

Dieser Beitrag enthält Werbung für Tanjas glutenfrei.

Das einzigartige, süße Brot überzeugt durch die herrlich weiche Krume und wunderbare Kruste! Nüsse und Trockenfrüchte verleihen dem Brot ein unsagbar köstliches Aroma und zum Vorschein kommt ein süßes Brot, welches ideal zum Frühstück, aber auch zum Nachmittagskaffee ist. Das süße Brot schmeckt pur köstlich, aber auch verfeinert mit Butter und Marmelade vorzüglich! Die Zubereitung ist kinderleicht, denn der Teig benötigt keine Aufgezeit. Teste das delikate Brot gerne zuhause aus, du wirst begeistert sein ☺ Übrigens, auch über Tage hinweg bleibt das aromatische Brot saftig, weich und geschmackvoll!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, sojafrei, laktosefrei, milchfrei, eifrei, hefefrei



Für ein Brot mit etwa 800g

400g Backmischung „[Mein liebstes Brot – DUNKEL](#)“ von Tanjas [glutenfrei](#)

100g Nüsse oder Mandeln nach Wahl, grob gehackt

100g Trockenfrüchte nach Wahl (Rosinen, Cranberrys, Feigen), gehackt

40g Zucker oder Rohrohrzucker

1 P. Backpulver (von BioVegan ist maisfreies Backpulver erhältlich)

1 Prise Salz

etwas gemahlene Vanille
300g Wasser
glutenfreies Mehl zum Formen

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und etwa 4 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
2. Eine ofenfeste Form mit Deckel (z. B. Bräter, Auflaufform, Ton-, Emaille- oder Glastopf) mit Backpapier auslegen. Größe der Form: mind. 10cm Höhe und mind. 20cm Durchmesser. Kleiner sollte die Form nicht sein, weil das Brot sonst nicht richtig aufgehen kann.
3. Den Teig auf eine gut bemehlte Arbeitsfläche geben und mit bemehlten Händen locker zu einem runden Laib formen. Umso mehr Falten und Risse der Teig hat, desto schöner wird das fertige Brot! Den Teig in die Form einlegen und mit dem Deckel verschließen.
4. Die Form in den kalten Backofen einschieben und den Backofen auf 230 Grad Umluft einstellen. Alternativ: 250 Grad Ober- und Unterhitze. Tipp: Das Brot wird schöner, wenn es bei Umluft gebacken wird! Das Brot für etwa 80 Minuten, mit Deckel, im Ofen belassen.
5. Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter komplett, mindestens 3 Stunden, auskühlen lassen. Das ausgekühlte Brot anschneiden und genießen!

Tipp zur Aufbewahrung: Das Brot bleibt über Tage hinweg weich und saftig. So kann das ausgekühlte Brot im Gefrierbeutel im Kühlschrank gelagert werden. Wer krosse Brotscheiben möchte, die Scheiben vor dem Verzehr kurz in den Toaster geben. Alternativ kann das Brot sehr gut eingefroren werden. Das komplett ausgekühlte Brot in Scheiben schneiden und einfrieren. Bei Bedarf die gefrorenen Scheiben direkt im Toaster aufbacken und die frischen Brotscheiben genießen.





rezepte-glutenfrei.de