

Wichtelbrote

Die formschönen Wichtelbrote sind ein toller Hingucker zur Herbst- und Winterzeit! Außerdem überzeugen die Wichtelbrote durch den köstlichen Landbrot-ähnlichen Geschmack, verfeinert mit Mohn und Sesam. Die Teiglinge lassen sich im Nu zubereiten und zum Vorschein kommt eine herrliche Brotvariation für Genießer!

Glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei. Fruktosearm und hefefrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 2 Wichtelbrote

Für den Teig:

1 Packung (400g) [Backmischung RUSTIKAL](#) von Tanjas glutenfrei
2 TL (8g) Salz
1 Prise Zucker
 $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe ODER 1 P. Trockenhefe
335g lauwarmes Wasser
50g Joghurt (ggf. laktosefrei) oder eine pflanzliche Joghur탈ternative
1 EL glutenfreier Essig

Außerdem:

glutenfreies Mehl zum Formen und zum Bestäuben
1 Ei, verquirlt
etwas Mohn
etwas Sesam

1. Für den Teig Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.
2. Frisch- oder Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen. Hefewasser, Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. In etwa 4 Minuten einen gleichmäßigen Teig herstellen. Hierzu eignet sich ein Rührgerät mit Knethaken bestens.
3. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen, den Teig darauf geben und teilen. Vom ersten Teigstück ein Viertel vom Teig abnehmen. Das große Teigstück zu einem Kegel formen, dann den Teigkegel mit einer Teigrolle etwa 1,5cm dick ausrollen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Teigspitze etwas zur Seite biegen. Aus dem restlichen Teigviertel Kugeln für Nase und Füße formen und an den Teig anlegen. Mit dem zweiten Teigstück ebenso verfahren.
4. Mit einem sehr scharfen Messer wellenförmige Linien als Bart einritzen und gleichmäßige Linien in die Mütze.
5. Den Bart mit Wasser bepinseln und mit glutenfreiem Mehl bestäuben.
6. Die Mützen mit verquirltem Ei bepinseln und jeweils mit Sesam und Mohn bestreuen. Die Nasen und Füße ebenfalls mit Ei bepinseln.
7. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen bei 190 Grad Umluft auf mittlere Schiene einschieben und die Wichtelbrote etwa 40 Minuten backen.
8. Die fertigen Brote aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und genießen.

Fruktosearm – Tipp: Zucker durch Reissirup und Essig durch verdünnte Essig-Essenz ersetzen.

Hefefrei – Tipp: Anstatt Hefe ein Päckchen Backpulver zum Mehl mischen. Das Wasser muss nicht lauwarm sein.

Tipp: Auch die Backmischungen [SAATEN](#), [DUNKEL](#), [HAFERBROT](#) und [BROTGEWÜRZ](#) von Tanjas glutenfrei sind ideal als Basis für die Wichtelbrote.





