



## Glutenfreies Ruck-Zuck Joghurtbrot

★★★★

*Glutenfreies Brot*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 2 Ei(er)
- 650 g Joghurt
- 560 g Mehl, glutenfreies
- 2 Pck. Backpulver
- 2 TL, gestr. Salz
- 1 TL, gestr. Zucker
- 2 EL Samen, (Flohsamenschalen)
- 2 EL Öl

Stufe rühren lassen.

Diesen sehr zähen Teig in eine Kastenform streichen und etwa 45 - 50 Minuten backen.

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 190° Ober- Unterhitze vorheizen. Verwendet man eine Kastenform, diese mit Backpapier auslegen.

Mehl, Salz, Flohsamenschalen und und Zucker in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Dann das Backpulver darauf und zum Schluss den Joghurt und das Öl. Das sollte jetzt etwa 5 Minuten "blubbern". In der Zeit die Eier an den Rand dazugeben.

Nach dieser Zeit alles etwa 5 Minuten auf höchster