GLUTENFREIE BRÖTCHEN

ZUTATEN

550 g glutenfreies Mehl
2 Packungen Backpulver
1 TL Zucker
2 TL Salz
2 EL Flohsamenschalen
600 g Joghurt
2 EL Öl
2 Eier
+ etwas Butter

SCHRITT FÜR SCHRITT

1. Als Erstes stellt ihr euch eine Rührschüssel bereit und heizt den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vor.

2. Nun siebt ihr das Mehl in eine Schüssel und gebt das Backpulver, den Zucker, das Salz und die Flohsamenschalen hinzu. Mengt die trockenen Zutaten ordentlich durch und gebt anschließend den Joghurt, das Olivenöl und die 2 Eier auf die trockenen Zutaten und lasst die Zutaten erstmal 5 Minuten stehen.

3. In dem 5 Minuten könnt ihr euch euer Muffinblech zurecht legen und es mit etwas Butter gut einfetten. Gebt ruhig etwas mehr Butter in die Förmchen, damit sie auf jeden Fall nicht kleben bleiben.

4. Nun könnt ihr den Teig mit den Knethaken eurer Küchenmaschine gut durchkneten, bis sich eine homogene Masse ergibt. Anschließend gebt ihr ca. 3 EL Teig in jede Kule eurer Muffinform und schiebt eure Brötchen für 24 Minuten in den Backofen.

5. Ganz nach Geschmack könnt ihr auch noch Nüsse oder Samen auf eure Brötchen geben.

ALLE RECHTE SIND BEI FRÄULEIN SELBSTGEMACHT! FOTOS UND TEXT SIND URHEBERRECHTLICH GESCHÜTZT.