

Rezept

Gelbes Maisbrot für Backautomaten

Ein Rezept von Gelbes Maisbrot für Backautomaten, am 26.04.2024

Zutaten

80 g Sesamsamen	200 g Magerquark
2 Eier (Größe M)	200-250 ml Milch, 1,5 % Fett
2 EL Rapsöl	2 TL Salz
450 g Maismehl	5 g Agar-Agar
1 Päckchen Trockenhefe	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 CA. 750 G SCHWERES BROT (15-25 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Sesamsamen bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ohne Fett anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

2. Quark, Eier, 200 ml Milch und Rapsöl in den Backeinsatz des Brotbackautomaten geben. Die restlichen Zutaten inklusive Sesam in der angegebenen Reihenfolge einfüllen und das Programm »Normal« oder »Glutenfrei« des Backautomaten starten.

3. Beim ersten Knetvorgang die Reste der Teigbestandteile vom Rand des Backeinsatzes lösen und bei Bedarf vorsichtig noch bis zu 50 ml Milch dazugießen.