

Rezept

Glutenfreies Möhrenbrot

Ein Rezept von Glutenfreies Möhrenbrot, am 28.06.2026

Zutaten

500 g Möhren	250 g dunkle Mehlmischung
100 g Sonnenblumenkerne	5 g Salz
1 EL Tapiokamehl	1 ½ Päckchen Backpulver
1 Msp. Natron	½ TL Brotgewürz
Fett für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 kleine Kastenform mit 25 cm (ca. 15 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 175° vorheizen, Form gut fetten. Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Alle Zutaten in einer Schüssel mit der Hand zu einem homogenen Teig kneten und in die Form füllen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) 1 Std. 15 Min. backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.