

Rezept

Schinken-Käse-Brot für Backautomaten

Ein Rezept von Schinken-Käse-Brot für Backautomaten, am 29.06.2026

Zutaten

1 Zwiebel	100 g gekochter Schinken
1 EL + 1 TL Sonnenblumenöl	1 Ei (Größe M)
500 g glutenfreies Mehl (Poensgen Classic)	80 g Sonnenblumenkerne
80 g Kürbiskerne	100 g frisch geriebener Käse (z. B. Emmentaler)
2 Päckchen Trockenhefe	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 CA. 750 G SCHWERES BROT (15-25 SCHEIBEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und würfeln. Schinken ebenfalls würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, dann die Zwiebel- und Schinkenwürfel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Min. anbraten und in der Pfanne abkühlen lassen.

2. 500 ml lauwarmes Wasser, 1 TL Sonnenblumenöl und das Ei in den Backeinsatz des Brotbackautomaten geben und die Schinken- und Zwiebelwürfel sowie die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge einfüllen. Nun 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 Wasser dazugießen.