

Rezept

# Schinken-Käse-Brot für Backautomaten

Ein Rezept von Schinken-Käse-Brot für Backautomaten, am 27.04.2024

## Zutaten

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