

Rezept

Süßes Blitzbrot

Ein Rezept von Süßes Blitzbrot, am 19.04.2024

Zutaten

500 g glutenfreies Mehl (z. B. Mehlmix Hell von Hammermühle)	Jodsalz
500 ml zimmerwarmer Vanille- Haferdrink plus Calcium	1 Würfel frische Hefe (42 g)
	60 g milchfreie Schokotropfen
	milchfreie Margarine für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Kastenform von 30 cm Länge (ca. 14 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl und 1/2 TL Jodsalz in eine Rührschüssel geben, die Hefe daraufbröckeln. Dann den Haferdrink mit den Quirlen des Handrührgeräts unterrühren. Zum Schluss die Schokotropfen unter den Teig heben.
2. Die Kastenform fetten. Den Teig gleichmäßig einfüllen und die Form in den kalten Backofen stellen. Das süße Brot bei 170° (Mitte) in ca. 1 Std. goldgelb backen. Anschließend bei geöffneter Backofentür noch ca. 20 Min. im Ofen ruhen lassen. Das fertige Brot aus der Form stürzen und auskühlen lassen.