



GLUTENFREIE BRÖTCHEN

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren, 30 Minuten stehen lassen und nochmals durchrühren.

Danach Brötchen formen, am besten mit nassen Händen und weitere 30 Minuten gehen lassen.

Im Anschluss werden die Brötchen bei 200°C ca. 25 - 30 Minuten gebacken.

TIPP:

Das Rezept gelingt auch mit 1 Paket Backpulver statt Hefe, dann braucht ihr den Teig nicht gehen lassen. Die restlichen Schritte bleiben gleich.

ZUTATEN:

350 g	glutenfreie Mehlmischung dunkel
300 g	Quark
2	kleine Eier
1	TL Salz
knapp 200 ml	Wasser
2/3 Packet	Hefe