



Glutenfreies Zwiebel-Speckbrot

★★★★★

Glutenfreies Brot

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 kleine , längliche Brote **Quelle:**

malteotten.de

ZUTATEN

- 1 kg Mehl, glutenfreies, z. B. von Schär
- 2 n. B. Ei(er)
- 1 kg Magerquark
- 2 Paket Backpulver
- 2 TL, gestr. Natron
- 2 TL, gestr. Salz
- 200 g Speckwürfel oder Katenschinkenwürfel
- 200 g Röstzwiebeln, Fertigprodukt oder selbstgemacht
- 3 EL, gehäuft Kräuter, getrocknet, z. B. Petersilie, Schnittlauch, Majoran, etc.
- 6 EL Milch oder Wasser

Röstzwiebeln, braucht man wahrscheinlich die vollen 8 EL Milch, selbst gemachte enthalten mehr Feuchtigkeit und man kommt wahrscheinlich mit weniger Milch aus.

Aus dem Teig 4 kleine längliche Brote formen und auf ein mit Backpapier ausgeschlagenes Backblech setzen. Die Oberfläche der Brote mit 2 - 3 ordentlichen Schüben aus der Blumenspritze besprühen oder die Brote mit dem Backpinsel mit Wasser bepinseln.

Bei 180 Grad ca. 40 - 45 Minuten backen. Die Oberfläche wird schön mittelbraun.

Tipps:

Das Brot kann man bereits im lauwarmen Zustand anschneiden und mit Butter oder Kräuterquark genießen. Es schmeckt aber auch am nächsten Tag noch klasse.

Übriges Brot im ausgekühlten Zustand in Scheiben schneiden und einfrieren. Die tiefgefrorenen Scheiben bei der höchsten Stufe in den Toaster stecken, danach ist das Brot wie frisch gebacken.

Das Rezept funktioniert auch mit "normalem" Weizenmehl.

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Unter-/Oberhitze vorheizen.

Mehl in eine Schüssel geben. Backpulver und Natron darauf sieben, Salz zugeben, alles vermischen. Dann die Speckwürfel und die Röstzwiebeln dazugeben. Wer möchte, gibt jetzt noch die getrockneten Kräuter dazu - dies ist kein Muss für dieses Rezept, so kann man es aber auch abwandeln. Bei selbst gemachten Röstzwiebeln bitte darauf achten, dass diese nur noch wenig Fett enthalten - also z.B. nach dem Rösten auf einem Küchentuch gut abtropfen lassen.

Den Quark mit den beiden Eiern verrühren und dann zu der Mehlmischung geben. Gut verkneten - der Teig ist schwer - und nach und nach die Milch dazugeben, bis alles gut verknetet ist. Nimmt man die fertigen