

Kastanienbrot

1 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

- 40 g flüssige Butter
- 200 g Chiamehl
- 200 g Hanfmehl
- 100 g Kastanienmehl (Reformhaus)
- 3 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 gestr. KL Salz
- ½ kg Kefir oder Joghurt
- 3 Eier (Größe M)

Zum Ausstreuen:

- Quinoa Tricolor

1 Teig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Kochlöffel kurz zu einem Teig verrühren. **Achtung:** Nur wenig rühren, sonst wird der Teig zäh.

2 Den Teig in eine befettete, mit Quinoa Tricolor ausgestreute Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

3 Das Brot auf den Rost stürzen und **ca. 10 Min. bei gleicher Herdeinstellung fertig backen.**