

## Nussbrot

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Zutaten

500 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
450 g	Wasser
75 g	Walnüsse
50 g	Rum
25 g	Margarine (lactosefrei)
15 g	Zucker
10 g	Salz
20 g	Hefe oder
10 g	Trockenhefe
2 g	Zimt

### Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig kneten.

*Teigruhe:* 10 Minuten

Den Teig in Backformen füllen.

*Garzeit:* ca. 40 Minuten  
in der Backform

*Backzeit:* ca. 45 Minuten  
im vorgeheizten  
Rohr

*Backtemperatur:* 220 °C

Rezeptur für 2 Brote à 550 g

**TIPP:**  
Für eine längere Frischhaltung der Brote  
kann man die Flüssigkeit etwas erhöhen  
und in Backformen backen.