



Rezeptinformation

ROSINENMILCHBROT

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



Rezeptur für 2 Brote

Zutaten:

500 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
350 g	Sojamilch, Milch oder Wasser
70 g	Zucker
75 g	Butter
100 g	Rosinen
7 g	Salz
40 g	Hefe oder 15 – 20 g Trockenhefe
3 Stk.	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker Zitronenschale gerieben.

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten möglichst Raumtemperatur haben. Milch und Butter leicht erwärmen, mit allen Zutaten (außer Rosinen) zu einem Teig kneten. Die Rosinen am Ende der Zubereitung untermischen und in eine Brotbackform füllen. Mit Eiern bestreichen und mit Mandeln oder mit Hagelzucker bestreuen.

Garzeit: ca. 45 Minuten in der Backform
Backzeit: ca. 40 Minuten im vorgeheizten Rohr
Backtemperatur: 180 °C

Rezeptur für den Brotbackofen

Zutaten:

500 g	MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
350 g	Sojamilch, Milch oder Wasser
70 g	Zucker
50 g	Butter
100 g	Rosinen
7 g	Salz
40 g	Hefe oder 15 – 20 g Trockenhefe
2 Stk.	Eier
1 Pkg.	Vanillezucker Zitronenschale gerieben.

Zubereitung:

Alle Zutaten sollten möglichst Raumtemperatur haben. Milch und Butter leicht erwärmen, mit Zucker, Zitronenschale, Vanillezucker in die eingesetzte Backautomatenform füllen und darauf achten, dass die Form fest sitzt. Germ hineinbröseln; Mehl mit gewaschenen und trocken getupften Rosinen mischen und in die Mitte der Form füllen. Salz über das Mehl streuen.

