



GLUTENFREIES OSTERBROT

500g MANTLER Glutenfreies- Lactosefreies Mehl

330g Soja Milch

70g Zucker

75g Butter (handwarm)

7g Salz

14g Trockengerm Dr. Oetker

3 Eier

1 Pkg. Vanille Zucker Dr. Oetker

Aus allen Zutaten einen eher weichen Teig rühren, ca. 6min auf der Kenwood Maschine. Den Teig anschließend 20min rasten lassen und danach 2 Brote auswiegen, ggf. in eine Kastenform geben und zugedeckt gut gehen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180° C vorheizen. Wenn das Osterbrot gut aufgegangen ist mit Eiern bestreichen und mit Mandeln und Hagelzucker bestreuen.
Backzeit ca. 40min

Tipp vom Backprofi: Ein Gefäß mit heißen Wasser mit in den Backofen stellen!

Gutes Gelingen!

www.derbackprofi.at