

Glutenfreies Nussbrot

Ein kerniges Brot ohne Mehl und mit leckerem Dip.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Kastenform (30 x 11 cm):

Backpapier

Fett

Teig:

300 g glutenfreie Haferflocken

150 g Leinsamen (geschrotet)

100 g ganze Haselnüsse

100 g Walnüsse

100 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

100 g Sesamsamen

50 g Kürbiskerne

40 g Flohsamenschalen

3 TL Salz

700 ml warmes Wasser

6 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

2 EL Agavendicksaft

Rote-Beete-Dip:

etwa 200 g Rote Beete (gekocht)

½ Schalotte

30 g Dr. Oetker geröstete, gehackte

Haselnüsse

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene

Zitronenschale

etwa 1 TL Sahnemeerrettich (aus

dem Glas)

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

gemahlener Kreuzkümmel

Wie backe ich ein glutenfreies Nussbrot?:

1 Vorbereiten:

Kastenform fetten und mit Backpapier auslegen.

2 Teig zubereiten:

Alle Zutaten, außer Wasser, Öl und Agavendicksaft, in eine Rührschüssel geben und mit einem Rührlöffel vermischen. Wasser, Öl und Agavendicksaft vermischen und gut mit den anderen Zutaten vermengen. Den Teig in die Kastenform geben, mit Folie zudecken und **über Nacht** im Kühlschrank durchziehen lassen.

3 Am nächsten Tag den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C



- 4 Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Dann das Brot aus dem Ofen nehmen. Den Rost mit Backpapier belegen und das Brot vorsichtig darauf stürzen. Die Form und mitgebackenes Backpapier lösen und entfernen. Das Brot ohne Form fertig backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 35 Min.

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- 5 **Rote-Bete-Dip zubereiten:**

Rote Bete in kleine Würfel schneiden. Schalotte abziehen, ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Beides in einen Rührbecher geben und pürieren. Haselnüsse, Öl, Finesse und Meerrettich dazugeben und nochmal kurz pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und den Dip bis zum Servieren kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Brot ist einfrierggeeignet.

