

Glutenfreie süße Brötchen aus Teffmehl



Zutaten für die glutenfreien Brötchen aus Teffmehl

- 400g Teffmehl
- 50g Margarine
- 1 P Salz
- ½ TL Backpulver
- 40g Zucker oder 20g Xucker
- 250 ml Milch oder Kokosmilch
- ½ Würfel Frischhefe
- 2 Eier
- auf Wunsch Schokostreusel oder Hagelzucker oder auch Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Basilikum

Zubereitung der Teffmehlbrötchen

Hefe mit einem TL Zucker flüssig rühren. Ich habe Xucker verwendet und es gibt keinen Unterschied zur Verwendung von Haushaltszucker!

300g Teffmehl mit dem restlichen Xucker und der Prise Salz mischen und die Hefe dazu geben.

Die Margarine schmelzen und mit der Milch auffüllen. Es muss hierbei keine Kuhmilch verwendet werden. Es gibt einen wunderbar nussigen Geschmack, wenn man Kokosmilch verwendet oder auch Mandelmilch.

Die handwarme Margarine – Milchmischung zur Mehlmischung geben, die Eier dazu geben und alles gut verkneten. Die Teigschüssel abgedeckt für ca. 30 Min ruhen lassen und in der Zwischenzeit den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Den Teig mit dem restlichen Mehl und dem Backpulver verkneten, zu kleinen Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Auf mittlerer Schiene für ca. 30 Min backen.



Die Brötchen können vor dem backen mit einem verquirltem Ei bepinselt werden.
Dieser glutenfreie Brötchenteig aus Teffmehl eignet sich auch wunderbar, um daraus ein Brot zu backen.

„Guten Appetit“ vom Foodblog😊

