

Mandelbrot, glutenfrei

Das Brot rund geschnitten, eignet sich hervorragend für Burger!

Zutaten für ein Blech:

- 200 g gem. Mandeln
- 50 g Leinsamen
- 25 g [Hirsemehl](#) (BG O kann alternativ Teff (Zwerghirse)-Mehl verwenden)
- 1/2 Tl. Salz
- 1/2 P. [Weinsteinbackpulver](#)
- 2 Eier
- 200 ml. heißes Wasser

Zubereitung:

Die trockenen Zutaten vermengen. Eier unterrühren, heißes Wasser langsam einrühren. Alles noch mal gut durchrühren und auf ein gut gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und flach verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° Ober- und Unterhitze 30 Min. backen. Noch warm in Stücke schneiden oder auskühlen lassen und das Brot in Stücke brechen.

Das Brot sollte nicht in einem verschlossenen Behälter aufbewahrt, sondern lediglich abgedeckt werden.

