



Glutenfreie Brötchen

Ergibt: 4 Brötchen

Zutaten:

140 g glutenfreie Mehlmischung (ich nehme 3-Pauly - Helle Mehlmischung glutenfrei)

1 TL Backpulver

½ TL Xanthan

½ TL Salz

170 g Skyr

1 Eiweiß

etwas Wasser

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, dann den Skyr und das Eiweiß zugeben und gut miteinander vermischen. So lange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Nun den Teig auf einer (glutenfrei) bemehlten Arbeitsfläche noch einmal gut durchkneten und in vier gleichgroße Stücke teilen. Aus diesen dann Brötchen formen.
4. Die Brötchen mit etwas Abstand zueinander auf das Backblech setzen und jedes Brötchen mit etwas Wasser einpinseln.
5. Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens 20 - 25 Minuten backen, die Brötchen sollten goldbraun sein. Abkühlen lassen und genießen.

