

Glutenfreies Irish Soda Bread

Zutaten

1 1/2 Tassen weißes
Reismehl 1/2 Tasse
Tapiokamehl
1/2 Tasse weißer Zucker
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Backpulver 1
Teelöffel Salz
1 Ei
1 Tasse Buttermilch

Wegbeschreibung

Den Ofen auf 350 Grad F (175 Grad C) vorheizen. Eine runde 9-Zoll-Kuchenform einfetten.

Reismehl, Tapiokamehl, Zucker, Natron, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel Ei und Buttermilch verquirlen. Machen Sie eine Vertiefung in der Mitte der trockenen Zutaten und gießen Sie die feuchten Zutaten hinein. So lange rühren, bis die trockenen Zutaten angefeuchtet sind. In die Kuchenform gießen.

Im vorgeheizten Backofen 65 Minuten backen, oder bis ein Zahnstocher in der Mitte sauber herauskommt. Auf einem Gitterrost 10 Minuten abkühlen lassen, bevor es aus der Form genommen wird. Wickeln Sie das Brot in Plastikfolie oder Alufolie ein und lassen Sie es über Nacht stehen, damit es am besten schmeckt.