

INHALT

Einleitung	1
Die verschiedenen Brotsorten	2
Was ist ein Brotbackautomat?	3
Die Vorteile von selbst gemachtem Brot	4
Was ist beim Kauf eines Brotbackautomaten wichtig?	5
Die gesundheitlichen Auswirkungen von Brot und Gebäck	8
Frühstück	9
<i>Klassisches Weizenbrot</i>	10
<i>Helles Weizenbrot</i>	11
<i>Lupinen-Weizenbrot</i>	12
<i>Vollkornbrot</i>	13
<i>Leckerer Energiebrot</i>	14
<i>Schwarzbrot</i>	15
<i>Leckerer Dinkelbrot mit Karotten und Körnern</i>	16
<i>Saftiges gemischtes Brot</i>	17
<i>Köstliches Hanfbrot</i>	18
<i>Weizenmischbrot</i>	19
<i>Schwabenbrot</i>	20
<i>Leckerer Buttermilch-Krustenbrot</i>	21
<i>Dinkel-Körnerbrot</i>	22
<i>Buchweizen-Weizenmischbrot</i>	23
<i>Sechskornbrot</i>	24
<i>Köstliches Pizzabrot</i>	25
<i>Italienisches Brot</i>	26
<i>Pizzateig</i>	27
<i>Griechisches Bauernbrot</i>	28
<i>Köstliches Naan-Brot</i>	29

<i>Leckerer Brot mit Nüssen ohne Mehl</i>	30
<i>Saftiges, leckerer Brot ohne Mehl</i>	31
<i>Köstliches Brot mit Kürbis</i>	32
<i>Einfaches, schnelles Brot</i>	33
<i>Leckere Vesperkruste</i>	34
<i>Tomatenbrot</i>	35
<i>Weiches Kartoffelbrot</i>	36
<i>Leckerer Butters toast</i>	37
<i>Knuspriges Joghurtbrot ohne Hefe</i>	38
<i>Knuspriges Roggen-Baguettebrot</i>	39
<i>Leckerer Brot mit Zwiebeln</i>	40
<i>Müsli-Brot</i>	41
<i>Möhrenbrot ohne Hefe</i>	42
<i>Kartoffelbrot</i>	43
<i>Röstzwiebelbrot</i>	44
<i>Rustikales Weizenmischbrot</i>	45
<i>Leckerer Kürbisbrot</i>	46
<i>Knuspriges Fitnessbrot</i>	47
<i>Schnelles Brot ohne Hefe</i>	48
<i>Saftiges, leckerer Körnerbrot</i>	49
<i>Roggenmischbrot mit Buttermilch</i>	50
<i>Einfaches und leckerer Sandwichbrot</i>	51
<i>Köstliches Avocadobrot mit Nüssen</i>	52
<i>Knuspriges Berliner Sauerbrot</i>	53
<i>Köstliche Joghurtkruste</i>	54
<i>Leckerer Frühstücksbrot</i>	55
<i>Walnussbrot</i>	56
<i>Sauerkrautbrot</i>	57
<i>Schnelles Olivenbrot</i>	58
<i>Frischkäsebrot</i>	59
<i>Dinkelvollkornbrot mit Erdnüssen</i>	60
<i>Klassisches Weißbrot</i>	61
<i>Einfaches, schnelles Quarkbrot</i>	62
<i>Leckerer Dinkelbrot</i>	63
<i>Sauerteigbrot mit Zwiebeln und Kürbis</i>	64

<i>Glutenfreies und veganes Brot mit Tomaten</i>	65
<i>Burgerbrötchen mit Karottensaft und Rote-Bete-Saft</i>	66
<i>Kürbisbagel</i>	67
<i>Eiweißbrot</i>	68
<i>Saftiges Naan-Brot ohne Hefe</i>	69
<i>Knuspriges Haferflockenbrot</i>	70
<i>Leckeres Kefir-Roggen-Brot</i>	71
<i>Kürbis-Joghurt-Brot</i>	72
<i>Leckeres Schwarzbrot ohne Hefe</i>	73

Süße Rezepte aus dem Brotbackautomaten 74

<i>Fruchtiges Aprikosenbrot</i>	75
<i>Bananenbrot</i>	76
<i>Köstliches Apfel-Nuss-Winterbrot</i>	77
<i>Köstliches Buttermilch-Rosinen-Brot</i>	78
<i>Leckeres Cranberry-Brot</i>	79
<i>Saftiges Kokosnuss-Brot</i>	80
<i>Leckeres Bananenbrot mit Sultaninen</i>	81
<i>Leckeres Feigen-Walnuss-Brot</i>	82
<i>Polynesisches süßes Brot</i>	83

Kuchen aus dem Brotbackautomaten 84

<i>Glutenfreier Schokokuchen</i>	85
<i>Saftiger Zitronenkuchen</i>	86
<i>Köstlicher Napfkuchen mit Quark</i>	87
<i>Süßes Kinderschokoladen-Brot</i>	88
<i>Zimtkuchen mit Krokant</i>	89
<i>Glutenfreier Kuchen mit Haselnüssen</i>	90
<i>Baileys-Kuchen</i>	91
<i>Hefekuchen mit Pudding und Streuseln</i>	92
<i>Sächsischer Stollenkuchen</i>	93
<i>Leckerer Kuchen mit Haselnüssen</i>	94
<i>Mandelrührkuchen mit Zimt und Kirschen</i>	95
<i>Leckerer Hefezopf</i>	96
<i>Feines Tafelgebäck</i>	97

<i>Süße Vanillekekse</i>	98
<i>Weihnachtliche Zimtsterne</i>	99
<i>Pfauenaugen-Gebäck</i>	100
<i>Leckere Nussecken mit Aprikosenmarmelade</i>	101
<i>Süße Amerikaner</i>	102
<i>Quarkbällchen</i>	103
<i>Süße Buchteln (Leckerer Hefeteig)</i>	104
<i>Leckerer Konfetti-Kuchen</i>	105
<i>Leckerer Marmorkuchen</i>	106

Brötchen-Rezepte 107

<i>Köstliche Buns</i>	108
<i>Köstliche Sonntagsbrötchen</i>	109
<i>Knusprige Vollkornbrötchen</i>	110
<i>Köstliche Baguette-Brötchen</i>	111
<i>Englische Brötchen (Scones)</i>	112
<i>Leckere Joghurtbrötchen</i>	113
<i>Leckere Ciabatta-Brötchen</i>	114
<i>Elsässer Brötchen</i>	115
<i>Brötchen nach Kieler Art</i>	116
<i>Butter-Brötchen</i>	117
<i>Rote-Bete-Brötchen</i>	118
<i>Knusprige Knoblauch-Brötchen</i>	119
<i>Leckere Möhren-Walnuss-Brötchen</i>	120
<i>Schoko-Zimt-Protein-Brötchen</i>	121
<i>Leckere Brötchen mit Skyr</i>	122
<i>Köstliche Dinkel-Leinsamen-Brötchen</i>	123
<i>Fluffige Low-Carb-Brötchen</i>	124
<i>Süße Milchbrötchen</i>	125
<i>Fruchtige Heidelbeer-Brötchen</i>	126
<i>Herzhaftes Laugengebäck</i>	127
<i>Köstliche Brötchen mit Rosinen</i>	128
<i>Knusprige Camping-Brötchen</i>	129
<i>Köstliche Franzbrötchen</i>	130
<i>Eiweiß-Brötchen</i>	131

<i>Fluffige vegane Sonntagsbrötchen</i>	132
<i>Knusprige Dinkelbrötchen</i>	133
<i>Herzhafte Kartoffel-Kräuter-Brötchen</i>	134
Weitere leckere Gebäckrezepte	135
<i>Weiche Croissants</i>	136
Bonus: Brot richtig aufbewahren	137
Ein Brot zum Abschluss	140