

Eiweißbrot



Zutaten für ein großes Eiweißbrot

- 500 g Quark 0,2%
- 6 Eier
- 200 g Haferkleie
- 80 g Leinsamen (geschrotet)
- 100 g Sonnenblumenkerne
- 2 Päckchen Backpulver
- 2 TL Salz

Zubereitung

- Alle Zutaten in eine Schüssel geben
- Gründlich miteinander verrühren
- Teig in eine Kastenform füllen
 - mit Backpapier auslegen oder gut einfetten

Backen im Zaubermeister:

- 220 °C Ober-/Unterhitze
- 50 Minuten mit Deckel backen
- Deckel abnehmen & weitere 10 Minuten backen

Alternative (Kastenform):

- 180 °C Ober-/Unterhitze
- 50–60 Minuten backen
- Brot vollständig auskühlen lassen
- Erst danach anschneiden