

Quark-Eiweißbrot

Zutaten

- 5 Eier
- 500 g Magerquark
- 1 ½ TL Salz
- 200 g Haferkleie
- 100 g Haferflocken, zart
- 30 Leinsamen
- 1 Pck. Backpulver



Zubereitung

- 1 Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Kastenform (25 x 11 cm) mit Backpapier auslegen.
- 2 Eier, Quark, Salz, Haferkleie, Haferflocken, Leinsamen und Backpulver gut miteinander vermischen.
- 3 Teig in die vorbereitete Kastenform geben und 40 Minuten (180°C) backen. Brot mit dem Backpapier aus der Kastenform nehmen und mit dem Backpapier weitere 8 Minuten (180°C) backen. Brot abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit!