

Haferflocken-Quark-Brot

Heute gibt es ein Brotrezept ohne Mehl 😊

Du brauchst folgenden Zutaten:

- 3 Eier
- 500 g Quark
- 1 Apfel
- 500g kernige Haferflocken
- 2 Pck. Backpulver
- 1 Tl. Salz



Dann mischt du den Quark und den geriebenen Apfel unter die Eimasse.



Zuerst musst du die Eier mit dem Schneebesen aufschlagen.



Die Haferflocken, das Backpulver und das Salz musst du nun hinzugeben und mit dem Mixer zu einem Teig verkneten.

Eine Kastenform legst du mit Backpapier aus, bevor du die Haferflockenmasse einfüllst.

Dann kommt alles bei 180 °C für ca. 50 Minuten in den Backofen.



Das fertige Brot auf einem Rost abkühlen lassen.

Es schmeckt besonders gut mit selbstgemachter Marmelade.

Leckere Variationen erreicht man z.B. durch die Zugabe von:

- einer Handvoll zerdrückter Walnüssen
- getrockneter Tomaten und Basilikum
- kleingeschnittenen Datteln oder Feigen

Vielleicht fallen dir noch andere Varianten ein.

Wir wünschen Euch viel Spaß beim Backen und einen guten Appetit.