

# Eiweißbrot



## Zutaten dm

- 250 gr Haferkleie
- 50 gr Weizenkleie
- 1 Pkg. Backpulver
- 2 TL Salz
- 2-4 EL Sonnenblumenkerne
- 2-4 EL Leinsamen
- 2-4 EL Sesamsamen
- Evtl. 2 EL Vierkornflocken

## Weitere Zutaten

- 6 Stk. Eier
- 500 gr Quark

1. Eier und Quark gründlich verrühren.
2. Restliche Zutaten mischen und nach und nach dazu geben und weiter rühren.
3. Zauberkasten oder den kleinen Ofenmeister (ohne Deckel) einfetten, zur Sicherheit noch mit einer Schicht Weizenkleie bestreuen, dann den relativ flüssigen Teig einfüllen
4. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C O/U-Hitze etwa 60 Minuten backen.

Das Eiweißbrot sollte im Kühlschrank gelagert werden.

Quelle:

Tanja Schragl  
selbstständige Pampered Chef Direktorin  
Marktplatz 4; 76297 Stutensee  
Tel.: 0176/ 722 455 29  
Whatsapp: 0172/ 64 60 298  
Email: [tanja@marktplatzkueche.de](mailto:tanja@marktplatzkueche.de)  
Homepage: [www.marktplatzkueche.de](http://www.marktplatzkueche.de)