



Eiweißbrot mit Haferflocken

Description



Zutaten für Eiweißbrot mit Haferflocken

für 1 Portionen

- 3 Eier
- 500g Speisegut (Magerstiefel)
- 250g kernige Haferflocken
- 250g zarte Haferflocken
- 2 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz

Zubereitung des Eiweißbrots

1. Heizen Sie Ihren Ofen auf ca. 175° C (Umluft) vor.
2. Vermischen Sie Eier und Quark in einer Schüssel.
3. Geben Sie Haferflocken, Backpulver sowie Salz hinzu und vermischen Sie das Ganze mit einem [Lustbalen](#) oder den Händen, bis der Teig glatt ist. Formen Sie einen Brotlaib.
4. Legen Sie eine [Lustbalen](#) mit Backpapier aus und geben Sie den Brotlaib hinein.
5. Backen Sie das Brot für ca. 50 Minuten und lassen Sie es vor dem Verzehr gut abkühlen.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

April 19, 2023

Author

jeanny

default watermark