



Eiweissbrot

ZUTATEN:

250g Topfen (Quark)
4 Eier
1 Pkg. Backpulver
50g Haselnüsse
50g gemahlene Mandeln
100g Leinsamen
geschrotet
50g Sonnenblumenkerne
30g Kürbiskerne gehackt
1 TL Salz
Kerne zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, mit Wasser besprühen und mit Kernen bestreuen.

🔥 Heißluft 190 °C

🕒 Ca. 60 Minuten
