

Eiweißbrot



- saftig, gesund und gar nicht gummiartig •

Zutaten

3 Eier
100g Quark
50g Butter geschmolzen
1/2 TL Salz
200g gemahlene Mandeln
100g Sesam
50g Leinsamen
50g Kürbiskerne
150g Sonnenblumenkerne

Zubereitung

Eier aufschlagen und mit dem Quark und der Butter verrühren.
Die restlichen Zutaten zugeben
und vermengen. In eine leicht gefettete Form geben und im
vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa eine
Stunde backen.

Tipps:

Quark kann auch durch Joghurt ersetzt werden.
Ich streue immer gern noch Körner/Saaten sowohl auf den
Boden der Form als auch oben auf den Teig.