



Aus Martina`s Küche

---

## EIWEISS BROT AUS DEM ZAUBERKASTEN

---

Portionen 1

### Zubereitung:

Zubereitungszeit: 5 Min.

Koch/Backzeit: 1 h

Kategorie: Brote & Brötchen

---

### Zutaten:

120 g Kernige

Haferflocken

100 g

Sonneblumenkerne

100 g Leinsamen

1 Pc. Backpulver

1 TL Salz

30 g Olivenöl

4 Eier

500 g Magerquark

1. Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
2. Rost auf den untersten Einschub stellen.
3. Zauberkasten gut einfetten
4. Haferflocken zu Mehl mahlen und zur Seite stellen .
5. Eier mit Quark verrühren, alle trockenen Zutaten dazugeben und kurz verrühren .
6. Masse in den Zauberkasten geben, etwas glatt streichen und in den Backofen stellen
7. Nach Wunsch mit Körnern bestreuen
8. Brot 60 Minuten backen
9. In der Form etwas auskühlen lassen , dann stürzen

---

### Notizen

Am besten im Kühlschrank aufbewahren

---