

Low Carb Brot

Aus dem runden Zaubermeister von Pampered Chef®

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Mit dem Thermomix:

Eier und Quark in den Mixtopf geben und 30 Sekunden auf Stufe 4 verrühren.

Die restlichen Zutaten (hinzugeben und 1 Minute auf Stufe 3 vermengen.

Ohne Thermomix:

Eier und Quark mit einer Küchenmaschine oder dem Mixer aufschlagen.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und gut unterrühren.

Dann...

Den runden Zaubermeister von Pampered Chef ® fetten, die Masse als Leib formen und in den Topf legen.

Mit Körner bestreuen und mit Deckel im vorgeheizten backofen bei 200 ° Ober– Unterhitze ca. 70 Minuten backen.

Auf dem Küchengitter abkühlen lassen.



Zutaten:

6 Eier

500 g Quark

100 g Haferkleie

100 g Haferflocken (zart)

50 g Sonnenblumenkerne

50 g Leinsamen

50 g Kürbiskerne

1 P. Backpulver

Kerne zum bestreuen

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

