Eiweißbrot

Sehr lecker und sehr gesund!

Zubereitungszeit: 10 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

Zutaten

- 300 g Magerquark
- 125 g Joghurt, natur
- 3 Eier
- 150 g Leinsamen
- 150 g Weizenkleie
- 1 P. Backpulver
- 1 TL Salz (gestrichen)

Zubereitung

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Kastenform (Länge max. 25 cm) einfetten.
3. Eier in einer Schüssel kurz verquirlen. Quark und Joghurt unterrühren.
4. Leinsamen, Weizenkleie, Backpulver und Salz mischen, dann mit der Quarkmasse vermengen.
5. Teig in die Form geben und für 1 Stunde backen.
6. Nach der Backzeit das Brot 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.