

Rezept Haferflocken-Quark Brot

Produktfotos



Kurzbeschreibung

- Gesund & lecker
- Mit selbst gemachtem Quark

Zutatenliste

Zutaten

500 g	selbstgemachter Quark (Eigenbeschaffung)
250 g	Vollkornhaferflocken, kernig (Eigenbeschaffung)
250 g	Haferflocken, zart (Eigenbeschaffung)
1 g oder 0,5 TL	Salz, 1 TL (Eigenbeschaffung)
3 St.	Eier (Eigenbeschaffung)
	Backpulver, 2 Packungen (Eigenbeschaffung)
1 Stck.	Karotten (Eigenbeschaffung)

Zubereitung

1. Quark nach Grundrezept am Vortag herstellen.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Eier in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.
4. Karotte schälen und reiben.
5. Den Quark und die geriebene Karotte unter die Eier rühren.
6. Die kernigen und zarten Haferflocken, Backpulver und Salz hinzufügen.
7. Alles zu einem klebrigen Teig verkneten.
8. Kastenform einfetten und den Teig hineinfüllen.
9. Teig 15 Minuten ruhen lassen.
10. Anschließend das Brot ca. 45 Minuten backen.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100515
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	01:00
Variante	1 St.
Package Amount	0.000000

Preise

Zubehör Set



Zubehör-Set, 1 St.

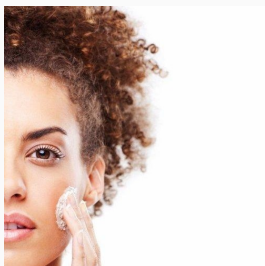
CHF 21.75

- Grundausrüstung zur Herstellung von selbst gemachter Kosmetik / Seifen / Kerzen

Zutaten

Karotten, 1 St.

CHF 0.00



Backpulver

CHF 0.00

Eier

CHF 0.00

Salz, 1 g

CHF 0.00

Haferflocken, 1 g

CHF 0.00

Vollkornhaferflocken

CHF 0.00

selbstgemachter Quark

CHF 0.00

