



Team Söhrewald Kochbuch

Rezeptname:

Haferflockenbrot mit Magerquark

Rezept von:

Joanna

Zutaten:

| Name | Menge |
|-------------------------------|-------|
| Magerquark | 500g |
| zarte Haferflocken | 250g |
| kernige Haferflocken | 250g |
| Eier (Gr. M) | 2 |
| Päckchen Weinstein-Backpulver | 2 |
| Salz | 1 TL |

Zubereitung:

1. Ofen vorheizen und Form vorbereiten:

Heize den Ofen auf 180°C Umluft vor. Lege eine Kastenform mit Backpapier aus oder fette sie leicht ein.

2. Trockene Zutaten mischen:

Haferflocken, Salz und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Da im Teig relativ viel Backpulver enthalten ist, solltest du zu Weinstein-Backpulver greifen. Es hat weniger Eigengeschmack als normales Backpulver und verursacht ein besseres Mundgefühl.

3. Quark und Eier hinzufügen und kneten:

Den Magerquark und die Eier zu den trockenen Zutaten geben und alles gut durchkneten, bis ein homogener Teig entsteht.

4. Teig in die Form geben:

Den Teig anschließend zu einem Brotlaib formen und in die vorbereitete Kastenform legen.

5. Brot backen:

Backe das Brot im vorgeheizten Ofen für etwa 50-60 Minuten, bis es goldbraun und fest ist.

6. Abkühlen lassen und genießen:

Nimm das Brot aus dem Ofen und lasse es in der Form für etwa 10 Minuten abkühlen, bevor du es aus der Form nimmst. Schneide das Brot in Scheiben und serviere es nach Belieben mit Aufstrichen, Frischkäse oder einfach pur