

Haferflockenbrot

Zutaten: 3 Eier
 500 g Magerquark
 1 Apfel
 500 g Haferflocken, kernige
 2 Pck. Backpulver
 1 TL Salz

Zubereitung:

Arbeitszeit: ca. 15 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 50 Min.

Die Eier mit dem Schneebesen schlagen.

Quark und geriebenen Apfel untermischen.

Haferflocken, Backpulver und Salz hinzugeben und alles zu einem Teig kneten.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und bei Umluft 180 Grad 50 Minuten backen.

Leckere Variationen erreicht man durch Zugabe von

- einer Handvoll zerdrückter Walnüsse,
- getrockneten Tomaten und Basilikum oder
- klein geschnittenen Datteln oder Feigen für eine süße Variante oder Nüsse, Körner etc.