Haferflockenbrot

Für 1 Brot:

- **250 g Magerquark**
- **250 g Haferflocken**
- **1 TL Salz**
- **1 Ei**
- **1 Päckchen Backpulver**
- **1 Apfel (gerieben)**

Zubereitung:

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 gehackter Walnüsse
- Getrockneten Tomaten und Basilikum
- Kleingeschnittene Datteln oder Feigen für eine süße Variante.

Wir wünschen einen guten Appetit.