Hafer-Möhren-Quark-Brot

Zutaten für ein Brot 750 g:

- 100 g Möhren
- 2 Eier
- 250 g Magerquark
- Salz
- 2 TL Weinsteinbackpulver
- 250 g zarte Haferflocken
- 25 g Leinsamen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad Celsius (Ober/Unterhitze) vorheizen. Die Kastenform mit Backpapier auslegen.

Möhren waschen, Schälen und fein raspeln. Eier verquirlen, mit Magerquark, 1 TL Salz, Weinsteinbackpulver und Möhren vermengen. Haferflocken und Leinsamen gut unterrühren.

Die Masse in die Kastenform geben und auf der mittleren Schiene des Backofens 50-60 Minuten backen.

Das fertige Brot aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Varianten:

Sie können das Brot ganz nach Geschmack mit gehackten Walnüssen, Chiasamen oder Saaten anreichern. Statt der Möhren können Sie Zucchini verwenden.

Guten Appetit 😊