

Hafer-Kräuterbrot



ZUTATEN

300 g Haferkleie | 500g Magerquark | 6 Eier | 1 TL Salz |
1 PK Backpulver | 1 EL Brotgewürz (Fenchel, Anis, Kümmel)
oder ALTERNATIV frisches Fenchelgrün,
Süßdolde und/oder Zitronenmelisse

Wer es geschmacklich milder mag verwendet nur frische Vogelmiere.
Dann etwa eine Handvoll frisch gehackter Kräuter für ein Brot verwenden.

ZUBEREITUNG

Die frischen Kräuter waschen abtropfen und klein hacken. Dann mit allen
anderen Zutaten in eine Schüssel geben, gut verrühren und
5 Minuten ruhen lassen. Den Teig dann in eine Backform/Kastenform
geben und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen
ca. 45 - 55 Minuten backen. Darauf passt herzhafter Belag wie
Kräuterfrischkäse oder Pesto, aber auch süße Marmelade.

