

# WALNUSSBROT

Kategorie: **ABENDESSEN** **FRÜHSTÜCK** **KALTE SPEISEN** **MITTAGESSEN** **VEGETARISCH**



## Zutaten für 1 Portion:

- 50 g Leinsamen
- 250 g Walnuss
- 4 Esslöffel Flohsamenschalen
- 17 g Weinsteinbackpulver
- 4 Stück Ei
- 200 g Quark (Schaf)
- 1 Prise Salz
- 1 Teelöffel Olivenöl

---

## ZUBEREITUNG:

Leinsamen, Walnüsse, Flohsamenschalen und Weinsteinbackpulver in eine Schüssel geben. Eier und Quark untermischen, salzen und alles gut mit einem Rührgerät verrühren. Der Teig sollte eine zähe, klebrige Masse ergeben

Den Teig in eine mit Olivenöl ausgefettete Kastenform geben und für 75 Minuten bei 150 C° im vorgeheizten Backofen backen.

Das Brot in der Backform etwas auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und auf einem Gitterblech erkalten lassen.