

Leinsamen Low Carb Brot aus dem kleinen Zaubermeister

Zutaten:

30 g Weizenkörner
50 g Leinsamen (ganz)
¼ TL Brotgewürz
100 g Sojaflocken
25 g Sesam
25 g Mohn
120 g Weizenkleie
1 Pck. Weinstein-Backpulver
5 Eier
400 g Magerquark
1 TL Salz

Zum Bestreuen: Leinsamen und Sesam



Zubereitung:

Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizen und Leinsamen in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 10 mahlen.

Sojaflocken, Sesam und Mohn zugeben und 5 Sek./Stufe 8 zerkleinern.

Weizenkleie, Backpulver, Eier, Quark, Brotgewürz und Salz zugeben, 1 Min. Teigknetstufe mit dem Spatel nachhelfen. Einmal umrühren und erneut 1 Min. Teigknetstufe und nochmal mit dem Spatel vermengen.

Den Teig in den gefetteten und mit Leinsamen und Sesam bestreuten kleinen Zaubermeister legen und mit dem kleinen Streicher glattstreichen und fest in die Form drücken. Den Teig mit einem Tomatenmesser 1-mal der Länge nach einschneiden und abgedeckt auf den Rost unterste Schiene in den Backofen geben und in 50-55 Minuten fertigbacken.

Nach dem Backen sofort aus der Form nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

Verwendete Produkte: kleiner Zaubermeister, kleiner Streicher, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN