

Skyr Brot

Zutaten

- 300 g Haferflocken
- 80 g Leinsamen
- 3 Eier (Größe M)
- 500 g Skyr (oder Magerquark)
- 50 g Haferkleie
- 1 Pck Backpulver
- 1 TL Salz
- ½ TL Kümmel



Eva-Maria Möhrle
Selbst. Direktorin Pampered Chef®
Selbst. Beraterin Edelschmaus®
0177 747 11 71
info@evasgenusswelt.de

Zubereitung

- Backofen auf **180°C O/U-Hitze** vorheizen.
- 200 g von den Haferflocken und die Leinsamen schroten.
(TM: 10 Sek./St. 8 und umfüllen)
- Eier und Skyr (Magerquark) miteinander verrühren.
(TM: 30 Sek./St. 3)
- Nun alle Zutaten zusammen zu einem Teig kneten.
(TM: 2 Min./Teigstufe)
- In dieser Zeit den Zauberkasten plus dünn ausfetten und den Boden mit ein paar weiteren Haferflocken ausstreuen.
- Den recht zähen Teig in die Form füllen und glatt streichen.

- Im heißen Ofen auf der untersten Schiene auf dem Rost ca. **50-60 Minuten** backen.

- Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

→ diese Menge passt auch wunderbar in den Kleinen Zaubermeister „Lily“!