

Haferbrot



Zutaten:

- 500g zarte Haferflocken
- 500g Magerquark
- 4 Eier
- 2 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 2 EL Leinsamen
- 2 EL Sesam
- 2 EL Sonnenblumenkerne
- 2 EL Öl
- 1 EL Kräuter (nach Belieben)

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Quark, Eier, Salz, Öl, Körner und Kräuter verrühren, die Haferflocken dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig in den leicht gefetteten und mit Leinsamen oder feinen Haferflocken ausgestreuten kleinen Zaubermeister geben und glatt streichen.

Das Ganze für ca. 45 Minuten bei 220°C, Ober-/Unterhitze, unterste Schiene im vorgeheizten Backofen backen. Mit einem Holzstäbchen prüfe ich, ob noch Teig am Stäbchen klebt, wenn ja, dann lege ich den Deckel wieder drauf und lasse das Brot für ca. 5 Minuten weiterbacken.

Zum Schluss nehme ich den Deckel ab und lasse es noch ein wenig braun werden.

Den kleinen Zaubermeister aus dem Backofen nehmen und auf einem Rost ca. 5 Minuten abkühlen lassen, dann das Brot aus dem Zaubermeister stürzen.

Rutscht es nicht gleich heraus mit dem kleinen Servierheber am Rand entlangstechen und den Teig vom Rand lösen.

Gerade wenn der Zaubermeister noch keine Patina ausgebildet hat, kann es passieren, dass der Teig am Rand festbackt. Ich achte daher darauf den Zaubermeister gut einzufetten, z.B. mit Palmin Soft und mit Leinsamen oder Haferflocken auszustreuen, so dass der Teig sich gut von der Form lösen kann.

Vielen Dank an Imke für das Grundrezept!