

Backprojekt



Mediterranes Saaten-Kräuterbrot

Zutaten

- 30 g *echte schwarze Oliven (entsteint)*
- 50 g *getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)*
- 4 *Eier*
- 100 g *Dinkelmehl (Typ 630)*
- 200 g *Quark*
- 80 g *geschroteter Leinsamen*
- 50 g *Sonnenblumenkerne*
- 20 g *Weinstein-Backpulver*
- 8 g *Salz*
- 20 g *Kräuter der Provence oder frischer Rosmarin*

Vorbereitung

- Alle Zutaten abwiegen und bereitstellen
- Oliven und Tomaten fein hacken
- Kastenform fetten oder mit Backpapier auslegen
- Mehl, Leinsamen, Backpulver und Salz mischen
- Backofen auf 160°C (Umluft) oder 175°C (Ober und Unterhitze) vorheizen

Zubereitung

1. Quark und Eier verrühren.
2. Oliven und Tomaten dazugeben.
3. Die Mehlmischung dazugeben und alles verkneten (mit dem Mixer/Knetstab).
4. Den Teig in die Backform füllen und die Sonnenblumenkerne aufstreuen.
5. Auf mittlerer Schiene 40–50 Minuten backen.
6. Das Brot etwas auskühlen lassen und anschließend aus der Form nehmen.

