

Low Carb & Low Fat Eiweißbrot



Zutaten:

- 150g Frischkäse
- 4 Eier (geht auch 1 ganzes und 3 Eiklar!)
- 50g gemahlene Mandeln
- 50g geschrotete Leinsamen
- 1 EL Weizenkleie
- 1 EL Vollkornmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- Prise Salz
- 1 Hand gehackte Walnüsse (nach Bedarf und Geschmack)
- 10 g Haferflocken als Topping (nach Bedarf)

Zubereitung:

Die Zutaten bis auf die Walnüsse und Haferflocken miteinander verrühren. In eine gefettete Brotform gießen, Walnüsse leicht unterheben und Topping darüber streuen. Das Brot in den vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 35 Minuten backen.