

# Eiweißbrot für den kleinen Zaubermeister

## Brote



50 g Mandelkerne

50 g Leinsamen

4 Eier

100 g Weizenvollkornmehl (Wenn der Teig zu flüssig ist ein wenig Mehl hinzufügen)

1/2 P. Backpulver

1/2 TL. Salz

1/2 TL. Backmalz bei Bedarf

150g Magerquark

Mandelkerne in den Mixtopf des Thermomix geben und 30 Sec./ Stufe 10 mahlen,  
in eine Schüssel füllen und zur Seite stellen.

Leinsamen ebenfalls 15 Sec./ Stufe 8 mahlen und zu den Mandelkerne hinzufügen.

Backofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Eier in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 schaumig schlagen.

Nun die Mandel-Leinsamenmischung und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Mit dem Thermomix 5 Min./ Teigstufe kneten bis ein zäher Teig entsteht.

Anschließend den Teig in den leicht geölten, mit dem [Sreufix](#) bemehlten [kleinen Zaubermeister](#) geben.

Mit Kürbiskerne, Leinensamen oder Sesam bestreuen, andrücken und im Backofen

ca. 45-60 Min. backen bis es von alleine herausfällt.

Auf dem [Kuchengitter](#) auskühlen lassen und mit dem [Brotmesser](#) in Scheiben schneiden.