

Tomaten-Oliven-Brot ohne Mehl

Portionen: 16 Scheiben

Zutaten

- 30 g getrocknete Tomaten, in Öl, abgetropft
- 100 g Buchweizenflocken
- 170 g Haferkleie (siehe Tipp)
- 500 g Magerquark
- 1 Pck. Backpulver
- 3 Eier
- 30 g Leinsamen
oder 30 g Chiasamen
- 1 TL Salz
- 80 g Oliven, schwarz oder grün, entsteint

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
2. Getrocknete Tomaten in den Mixtopf geben, 5 Sek./Stufe 6 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Dinkelflocken, Haferkleie, Magerquark, Backpulver, Eier, Leinsamen, Salz und Oliven zugeben, Teig Stufe/1 Min. 30 Sek. kneten.
4. Teig einmal mit dem Spatel verrühren und weitere Teig Stufe/1 Min. 30 Sek. kneten. Teig auf das Backblech geben, mit angefeuchteten Händen zu einem Laib formen (ca. 10 x 20 cm) und 50 Minuten (180°C) backen. Tomaten-Oliven-Brot abkühlen lassen, in 16 Scheiben schneiden und servieren.

Tipps & Tricks

- Die Haferkleie essslöffelweise in den Mixtopf einwiegen, da Haferkleie sehr leicht ist und so die Waage besser reagieren kann.