



Topfenbrot

Zutaten

Menge	Zutat
Masse	
250 g	Topfen mager (Speisequark)
250 g	Weizenvollkorn Mehl
1 Stk	Ei
1 Pkg	Backpulver
1 TL	Salz
1 Prise	Kristallzucker

Zubereitung

Personen : 4

Erledigt	Zutaten	Beschreibung
Masse (15 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	1.	250 g Topfen mager (Speisequark) und 250 g Weizenvollkorn Mehl in eine Schüssel geben. Dazu nun 1 Stk Ei und 1 Pkg Backpulver 1 TL Salz 1 Prise Kristallzucker Alles zusammen gut durchkneten und dann zu einem Brot formen.
Backen (35 Minuten)		
<input type="checkbox"/>	2.	Die Masse nun auf ein Backblech mit Backpapier geben und bei 180°C etwa 35 Minuten backen.

Tipp

1 Scheibe Brot hat 2 Punkte.



Beilagen, Einlagen, Gebäck

Light

Alkohol

Besuch

- **Schwierigkeit**
Leicht
- **Zeitskategorie**
Kurz
- **Nährwert**
- **Punkte**
24
- **Bewertung**
Keine Bewertung
- **Zeit**
50 Minuten
- **Preiskategorie**
Günstig