

Quark-Zwiebel-Brot bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Weizenvollkornmehl, 500 gr Magerquark, 2 Eier, 1 Päckchen Backpulver, 1 Teelöffel Salz, 100 gr Röstzwiebeln (Fertigprodukt), 1 Eigelb.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Mehl, Eier, Quark, Zwiebeln, Salz und Backpulver mit dem Knethaken in einer großen Schüssel verrühren.

Teig aus der Schüssel nehmen und nochmals mit den Händen gut durchkneten.

Den Teig zu einem Brotlaib formen und mit einem Messer die Oberfläche kreuzweise einritzen.

Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und das Brot damit bepinseln.

Brot auf das Backblech legen und ca. 60 Minuten backen.

Am besten am Backtag verzehren oder portionsweise einfrieren.