

SAATENBROT

Zutaten

- 100g gemahlene Mandeln
- 100g Cashewkerne
- 100g Leinsamen
- 100g Sonnenblumenkerne
- 100g Kürbiskerne
- 6 Eier
- 5g Backpulver
- ½ TL Salz



Zubereitung

Nüsse und Saat zuerst in einen Mixer geben und zerkleinern. Backpulver, Salz und Eier hinzugeben. Alles gut vermischen, sodass eine homogene Masse entsteht.

Dann den Brotteig in eine Kastenform füllen (Kastenform am besten mit Backpapier auslegen). Brot nun für 40-45 Min. bei 160° Grad backen. Auskühlen lassen und genießen.

Tipp:

Das Brot hält sich bis zu 4 Tagen bei kühler Lagerung. Kannst du super mit Dips, Salaten etc. servieren.