



## Glutenfreies schnelles Quarkbrot

★★★★

*Glutenfreies Brot*

**Vorbereitungszeit:** 10 Min. **Kochzeit:** 55 Min. **Gesamtzeit:** 1 Std., 5 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 2 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

1 kg Mehl, glutenfreies (z. B. von Schär)

500 g Magerquark

3 Pck. Backpulver, glutenfreies

2 TL, gehäuft Salz

150 ml Milch

4 Ei(er)

2 Handvoll Sonnenblumenkerne, oder Walnuskerne oder Kürbiskerne - oder weglassen

1 Eigelb, alternativ Kaffeesahne mit Wasser vermischt

### NÄHRWERT

Calories: 2326 kcal

Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft oder 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen - ja, jetzt schon!

Mehl, Salz und Backpulver mischen. Falls gewünscht, gleich die Körner mit dazu geben. Quark mit den 4 Eiern und erst einmal 150 ml Milch verrühren, zur Mehlmasse geben und ordentlich durchkneten. Das geht am Anfang etwas schwierig, weil der Teig durch den Quark recht schwer ist - aber das wird schon! Sollte der Teig noch zu trocken sein, einen kleinen Schuss Milch zufügen. Nicht zu viel - Ihr wollt ja Brote formen.

2 längliche Brote formen, auf ein Backblech setzen (im empfehle, dieses mit Backpapier auszuschlagen). Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen (oder dem Sahne-Wassergemisch) - wer mag, streut noch ein paar Körner drüber - und sofort ab in den Ofen.

Backzeit ca. 40-55 Minuten. Das kommt auf Ihren Backofen an - lieber einen Tick länger, denn ein klitschiges Mittelstück im Brot ist nicht wirklich lecker.

Geb dem Brot nach dem Backen noch die Chance etwas abzukühlen. Wenn es handwarm ist, kann es bereits angeschnitten werden, wenn es ausgekühlt ist, lässt es sich noch besser schneiden.

Für Nicht-Allergiker: Das Rezept funktioniert genauso prima mit Weizenmehl.