



Ernährung

Sven Bach

Montag, 15.09.2025

Walnuss-Quark-Brot

Für 14 Portionen

Zutaten

100 g Walnüsse
20 g Leinsamen
50 g Mandeln, gemahlen
50 g Dinkelmehl
200 g Magerquark
3 Eier (Größe L)
1 TL Natron oder Backpulver
1 TL Brotgewürz
etwas Salz

Zubereitung

1. Walnuskerne fein hacken
2. Alle Zutaten gut verrühren, den Teig ungefähr 10 Minuten gehen lassen und dann in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (225x135x60 mm) einfüllen.
3. Bei 180°C auf mittlerer Schiene 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und genießen.