

# Joghurt-Nussbrot

1 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Masse:

- 100 g gehackte Walnüsse
- 50 g Leinsamen geschrotet
- 100 g Bio-Dinkelgrieß
- 1 KL Quinoa
- 50 g Weizenkleie
- 15 g Eiweiß-Ersatz (Reformhaus)
- 1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
- 1 gestr. KL Salz
- 2 Eier (Größe M)
- 250 g Joghurt
- 2 EL Dinkelflocken

### Zum Ausstreuen:

- Dinkelflocken

## 1 Masse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Die Masse ca. 10 Min. quellen lassen.

## 2 Die Masse in eine befettete, mit Dinkelflocken ausgestreute Kastenform (10 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 40 Minuten**