

Karottenbrot

1 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

All-in-Masse:

- 220 g geraspelte Karotten
- 150 g geriebene Mandeln
- 1 KL Quinoa
- 50 g Leinsamen
- 30 g Chiasamen
- 2 gestr. KL Dr. Oetker Natron
- 1 gestr. KL Salz
- gemahlener Koriander
- 4 Eier (Größe M)
- 2 EL Speiseöl

Zum Ausstreuen:

- Leinsamen

1 All-in-Masse:

Für die Masse die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Kochlöffel glatt rühren.

2 Die Masse in eine befettete, mit Leinsamen 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 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Das Brot auf den Rost stürzen und bei gleicher Herdeinstellung ca. 10 Min. fertig backen.