

Mandelmehlbrot

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Portionen

Zutaten für 4.

Zutaten

250 g Mandelmehl
5 St. Eier
1 TL Thymian
1 TL Rosmarin
50 g Sonnenblumenkerne
70 g Sesam
30 g Leinsamen
200 g Körniger Frischkäse
1 TL Backpulver
1 TL Flor de Sal Limon
4 TL Olivenöl
100 g Getrocknete Tomaten
2 St. Knoblauchzehen
1 TL Pols gemahlene Zitronenschale

Zubereitung

Die Eier mit dem Handmixer 3 Minuten lang verquirlen, den körnigen Frischkäse zusammen mit dem Backpulver, Salz und Olivenöl zur Eiermasse geben. Nochmal 2 Minuten rühren.

Separat Mandelmehl, die gemahlene Zitronenschale, Leinsamen, Sesam, Rosmarin, Thymian, Knoblauch und Sonnenblumenkerne vermischen.

Die Eiermasse zur Mehlmischung geben und alles vorsichtig mit dem Handmixer verrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Dann 10 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen, mit Ober- und Unterhitze.

Den Teig gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen.

Getrocknete Tomaten und zerhackten Knoblauch ein wenig in den Teig drücken. Für 15 Minuten im Ofen backen. Teig mit Wasser bepinseln, damit er schön knusprig braun wird.