

# Buchweizen-Quark-Brot

## Zutaten für 1 Brot (à 12 Scheiben):

- 350 g Magerquark
- 5 Eier
- 50 g Buchweizenmehl
- 1 TL Salz
- 0,5 Päckchen Backpulver

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze, Umluft 160 Grad) vorheizen. Quark mit den Eiern verrühren und anschließend Mehl, Salz und Backpulver hinzugeben. Der Teig ist sehr flüssig, wird aber beim Backen fest.

Eine Kastenform (25 cm Länge) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Brotes stechen und wieder herausziehen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist das Brot fertig. Klebt noch etwas Teig daran, die Backzeit um 5-10 Minuten verlängern.

Das fertige Brot auf einem Kuchenrost vollständig auskühlen lassen. Erst danach in Scheiben schneiden.

Sendung/Quelle: Die Ernährungs-Docs

Sendetermin: 11.03.2024

Koch/Köchin: Ernährungsteam Ikaneum, Hamburg

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)