**Fixes Eiweißbrot**

**Zutaten**

300g Haferkleie (je feiner, desto besser)

8 Eier

500g Magerquark

1 EßL Cogelin (bei uns erhältlich)

2 EßL Leinsamen

1 Pck Backpulver

Brotgewürz nach Belieben

**Zubereitung:**

1. Den Quark zusammen mit den Eiern und dem Backpulver in eine Schüssel geben und mit einem Kochlöffel oder Schneebesen verrühren.
2. Haferkleie, Leinsamen, Cogelin und Brotgewürz (nach Geschmack) mit der cremigen Masse mischen.
3. Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die Brotmasse hineingeben.
4. Das Brot bei 200°C O/U Hitze für 60min backen.
5. Anschließend, das noch heiße Brot aus der Form nehmen und im Ofen, bei leicht geöffneter Ofentür, abkühlen lassen.
6. Am besten noch warm mit Butter genießen 😊
7. Hält sich ca. eine Woche im Kühlschrank, kann auch eingefroren und jederzeit aufgebacken werden.