

Eiweißbrot

Zutaten:

250 g Speisetopfen (Magerstufe)
80 g Skyr (1,5 % Fett)
5 Eier
100 g gemahlene Mandeln
100 g Leinsamen (geschrotet)
4 EL Flohsamen (Schalen)
2 EL Mandelmehl
1 Pkg. Backpulver
Salz

Fürs Topping: geschredderte Nüsse aller Art.
Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse, Paranüsse,...



Zubereitung:

Alles verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Brotform geben. Mit Topping bestreuen und bei vorgeheizten 170 Grad Umluft für 40 Minuten backen.