

Rezept : Zwiebelbrot

Zutaten für 1 Brot :

500 g Mehl Typ 550
500 g Magerquark
2 TL Salz
1 Pck. Backpulver
2 Eier
100 g Röstzwiebeln

Zubereitung :

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen.
Magerquark, Eier und Röstzwiebeln dazugeben.
Alles zu einem Teig verkneten.

Die Masse zu einem Brotlaib formen oder in eine Brotform geben.

Bei 190 ° Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Recipe: onion bread

Ingredients for 1 bread:

500 g flour type 550
500 g low-fat quark
2 teaspoons of salt
1 packet of baking powder
2 eggs
100 g fried onions

Cooking:

Mix the flour with the baking powder and salt.
Add low-fat quark, eggs and fried onions.
Knead everything into a dough.

Shape the mixture into a loaf of bread or put it in a bread pan.

Bake for about 40 minutes in an 190°C/374°F in an preheated oven with two-sided heat