Eiweißbrot in der Heißluftfritteuse backen

Zutaten für 1 Brot

- 100 g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Backpulver
- 250 g Magerquark
- 30 g Flohsamenschalen
- 2 Eier
- 1 EL Apfelessig
- 1 TL Salz

Arbeitszeit:	ca. 5 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 45 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten
Ruhezeit:	10 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre die Eier mit dem Magerquark, den Flohsamenschalen, Apfelessig und Salz. Lass die Zutaten für 10 Minuten quellen.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Gib die Mehlmischung zu den restlichen Zutaten. Knete alles zu einem Teig.
3. Pinsel den Korb deines Airfryers mit etwas Rapsöl ein. Lege das Brot in den Garkorb. Backe es 45 Minuten bei 160 Grad. Drehe es dabei nach der Hälfte der Zeit um.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.