



Zwiebelbrot

★★★★★

Brot

Vorbereitungszeit: 10 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

500 g Mehl

500 g Magerquark

2 TL Salz

2 Pck. Backpulver

2 Ei(er)

100 g Röstzwiebeln

NÄHRWERT

Calories: 2500 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Salz mischen. Magerquark, verquirlte Eier und Röstzwiebeln dazugeben. Alles zu einem Teig verkneten. (Der Teig ist etwas trocken, das Brot schön saftig). Die Masse zu einem Brotlaib formen oder in eine Brotform geben. Bei 190 ° Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.