Walnussbrot ohne Mehl

Auch wer sich Low Carb ernährt, muss nicht auf Brot verzichten. Besonders lecker ist diese Variante: ein Rezept für Walnussbrot ohne Mehl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

50 g	Weizenkleie
50 g	Leinsamen (geschrotet)
50 g	Eiweiß-Pulver (neutral)
50 g	Walnüsse (gehackt)
250 g	Topfen (20 %)
2 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für das **Walnussbrot ohne Mehl** als erstes das Backrohr auf 180 Grad vorheizen und eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben: Topfen, Eier, Weizenkleie, geschrotete Leinsamen, Eiweißpulver, Backpulver und gehackte Walnüsse.

2. Alle Zutaten gleichmäßig zu einem Teig verrühren (Kochlöffel oder Holzspatel verwenden). Den Teig für 10 Minuten in der Schüssel ruhen lassen. Danach in die Form geben und glattstreichen. Etwa 25 bis 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Herausnehmen, vorsichtig stürzen und auf einem Gitter abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden.

Tipp

Das Walnussbrot ohne Mehl lässt sich sehr gut einfrieren. Gewürze kann man nach Geschmack mit in den Teig rühren, zum Beispiel Salz, Kümmel oder fertig gemischtes Brotgewürz.