Rezept

Quarkbrot

Ein Rezept von Quarkbrot, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Mehl
	Salz
500 g	Magerquark
2 Pck.	Backpulver
2 TL	Zucker
2	Eier (M)

Außerdem:

1	Kastenform (30 cm)
	Mehl für die Form und zum Arbeiten
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Brot (ca. 24 Scheiben) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 1 g F, 6 g EW, 16 g KH

Zubereitung

1. Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Backofenboden stellen und den Ofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen.

2. Mehl, Backpulver, 1 ½ TL Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Den Quark mit den Eiern verrühren. Die Quark- zur Mehlmischung geben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder in der Küchenmaschine glatt verkneten.

3. Die Kastenform gut mit Butter fetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem ca. 30 cm langen Brotlaib formen. Das Brot in die Form setzen, mit Wasser bestreichen, mit einem scharfen Messer 3-mal quer ca. ½ cm tief einschneiden und mit etwas Mehl bestreuen.

4. Das Quarkbrot im Ofen (2. Schiene von unten) 40 Min. backen. Dann die Schale mit dem Wasser entfernen und das Brot in weiteren 10 Min. goldbraun fertig backen. Die Stäbchenprobe machen, das Brot bei Bedarf noch 5-10 Min. weiterbacken. Das fertige Brot auf einem Kuchengitter in der Form 10 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig herauslösen und auskühlen lassen.