

<b>PORTIONEN</b> 25	<b>ZEIT GESAMT</b> 90 min	<b>LEVEL</b> Easy
------------------------	------------------------------	----------------------

## Rezept

### MEIN TOASTBROT

Ich wollte ein helles softes Kastenbrot entwickeln, dass man entweder im Toaster oder dem Sandwichmaker weiter verarbeiten kann. Das war die Idee dieses Brotes. Nachdem ich das ein oder andere Rezept in de LC-Community ausprobiert habe, habe ich es einfach selbst in die Hand genommen und muss sagen, damit bin ich sehr zufrieden.

Es ist ein schönes helles Brot geworden, dass gerade genug Feuchtigkeit hat, dass es getoastet nicht zu trocken ist. Ja, es ist eine ordentliche Portion, aber ich backe gerne mehr und friere es dann geschnitten ein. Du kannst das Brot (eigentlich alle meine [Brot und Brötchen](#) Rezepte) jederzeit einfrieren und bei Bedarf dann im Toaster, Backofen oder Heißluftfritteuse aufbacken.

Viel Spass dabei!

### ZUTATEN

- 10 Eier (bei mir immer Größe L)
- 500 g [Quark](#) (20 % Fett)
- 100 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 150 g Goldleinsamenmehl
- 50 g Haferkleie
- 70 g [Bambusfasern](#)
- 15 g Salz
- 22 g [geeignetes Backpulver](#)



*Hm, und dazu ein wenig Marmelade...*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

### SCHRITT 1

Mixe die Eier mit dem Quark zu einer schönen, hellen Masse.

---

### SCHRITT 2

Mische die trockenen Zutaten untereinander und gib diese dann zur Quark-Ei-Mischung. Vermenge den Teig, bis dieser eine leicht zähe Konsistenz hat.

---

### SCHRITT 3

Gib den Teig dann in eine große Kastenform (entweder gefettet und z.B. mit gemahlene Mandeln gemehlt, mit Backpapier ausgelegt oder direkt in eine Silikonkastenform (so mache ich es immer)), streiche ihn glatt und schneide ihn der Länge nach mit einem Messer ca. 2 cm tief ein. Wenn Du möchtest, kannst Du in gerne noch mit einem LC-Mehl Deiner Wahl bemehlen.

---

### SCHRITT 4

Heize den Ofen auf ca. 180 Grad Umluft auf und gib die Form nach Erreichen der Temperatur auf einem Gitter in den Ofen. Mit 2-3 Stößen aus einem Wasserzerstäuber in den Ofen regst Du die Krustenbildung des Brotes ein wenig an.

---

### SCHRITT 5

Nach ca. 25 min solltest Du das Brot mit einer Alufolie abdecken und auf Ober-/Unterhitze umschalten (sonst fliegt die Alufolie schnell im Ofen herum) und das Brot weitere 50 min backen.

---

### SCHRITT 6

Nach dem Backen kannst Du das Brot aus der Form nehmen und im Ofen (mit leicht geöffneter Tür abkühlen lassen. Ist das Brot vollständig ausgekühlt, schneide es in Scheiben und friere es bis zum Toasten ein.

---