LOW CARB MANDELBROT

MIT TANTE FINES SONNE-WIND-MEER-SALZ



Das brauchst du:

- 230 g blanchierte gemahlene Mandeln
- 90 g goldene Leinsamen
- 60 g Pfeilwurzelstärke ODER 10 g Guarkernmehl
- 50 g Butter
- 5 Eier Größe L
- 160 g griechischer Joghurt
- ITL Backpulver
- I TL Tante Fines Sonne-Wind-Meer-Salz





So geht's:

- * Den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
- * Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit einem Pürierstab mixen.
- * Den Teig in eine 30cm große Backform
- * Brot für 40 Minuten auf 175°C Umluft backen.
- * Und wer mag, kann vor dem Backen noch 150g Walnüsse unter den Teig mischen.