

## Genial einfach und so lecker! Haferflocken-Quark-Brot aus dem Airfryer

### Zutaten

- 250g feine Haferflocken
- 250g Magerquark
- 2 Eier (Größe M oder L)
- 1 Teelöffel Natron (oder Backpulver)
- ½ Teelöffel Salz



### Zubereitung:

Alle Zutaten gut mit einem Löffel verrühren.

Lasst die Masse gerne fünf Minuten stehen, damit sich alles gut verbindet und die Haferflocken schon ein bisschen quellen können.

Formt die Masse dann mit feuchten Händen zu einem ovalen Brotlaib und gebt das Brot in den Airfryer-Korb bzw. die -Schublade. Zum Verzieren könnt Ihr noch ein paar Haferflocken oben aufs Brot geben.

Ihr könnt mit einem scharfen Messer oben ein Muster in den Teig ritzen. Ich finde das superhübsch, aber es dient tatsächlich nur der Optik.

Kleiner Tipp: Sprüht oder pinselt den Rost in der Airfryer-Schublade ganz leicht mit wenig Öl ein. Ich habe unter den Rost noch einen Schluck Wasser in die Schublade gegeben. Das soll für eine schönere Kruste sorgen.

Die Heißluftfritteuse muss übrigens NICHT vorgeheizt werden.

Da das Brot kaum Treibmittel enthält, bleibt es in etwa in der Form und Größe, wie man es formt.

Backen in der Airfry-Einstellung (Umluft) bei 170 Grad für 30 Minuten (nach 20 Minuten wenden).

Alternativ könnt Ihr auch die Bake-Einstellung (Ober-/Unterhitze) bei 170 Grad für 30 Minuten backen (ebenfalls nach 20 Minuten wenden).

Das Rezept funktioniert auch im „normalen“ Backofen. Allerdings verlängert sich hier die Backzeit auf 60 – 75 Minuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze.

Aus den Zutaten wird ein ca. 560 Gramm schweres Brot.

Tipp: Wenn Ihr ein bisschen variieren möchtet, könnt Ihr gerne noch einen Esslöffel Saaten, Kerne und/oder gehackte Nüsse untermischen (z.B. Leinsamen, Sesam, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.)

Das Brot lässt sich auch prima einfrieren.

Happy Baking!