

## K5 Low-Carb Oatmeal Bread

250 gr. Quark (20%)

250 gr. Quark (40%)

300 gr. Haferflocken kernig

200 gr. Haferflocken zart

4 Eier

Chiasamen, Sonnenblumenkerne, etc. (nach Belieben, insgesamt 3-6 EL)

2 Pck. Backpulver

1 Pck. Trockenhefe

ggf. 1 Prise Salz

Alles gut miteinander vermischen und in eine Kastenform geben.

Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze ca. 55 Minuten backen, danach noch für 15 – 20 Minuten im Ofen stehen lassen.