



Toos(t)brod

6 Eier
200 g Haselnussmehl (gemahlene
Haselnüsse)
200 g Mandelmehl (gemahlene
Mandelnüsse)
oder einen Teil durch Kastanienmehl
ersetzen
etwas Salz

Extras

Nach Lust & Laune ca.
Menge von etwa 200- 300 gr, sodass die
Kastenform gut gefüllt ist
Cranberries
Pflaumen
Datteln
Aprikosen
Feigen
Walnüsse/andere Nüsse
Kokosraspel

Etwas Vanille aus der Schote, Rosenwasser
oder Gewürze wie Zimt geben dem Brot eine
andere Richtung

Besonders lecker:
Getrocknete Pflaumen, Walnüsse,
Pecannüsse

Getrocknete Aprikosen, Macadamia,
Kokosraspel

Getrocknete Datteln, Cranberries

Datteln, Feigen, Rosenwasser

Für herzhaftere Variante

Karottenraspel, Saaten (Sonnenblumen,
Hanf, Leinsamen...)
Getrocknete Tomaten, Zwiebeln, Kräuter,
Knoblauch, Oregano...

Besonders lecker:

Karotten, etwas Muskat, Pfeffer

Zubereitung

Am besten Eier trennen und Eiweiße mit
dem Salz fest zu Schaum aufschlagen.
Dann Eigelbe und Nussmehl hinzufügen.
Alles gut vermengen – nicht zu wüst rühren
Extras hinzugeben

Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden,
sodass genügend Papier bleibt um die
Ränder zuzufalten

Ca. 175°

35 Minuten abgedeckt

35 Minuten unabgedeckt (entfalten)

Gutes Gelingen! ☺