

Kartoffel-Brot

Ihr braucht:

- 320 g gekochte Kartoffeln
- 150 g Joghurt
- 150 g Quark
- 500 g Dinkelmehl
- 2 EL Apfelessig
- 2 TL Salz
- 1 1/2 Päckchen Backpulver

Zubereitung:

1. Aus allen Zutaten einen Teig kneten
2. Den Teigklumpen in 3 gleich große Stücke teilen
3. 3 Baguettes formen und jedes ca. 1 cm tief schräg einschneiden
4. Bei 200 °C Umluft ca. 25 min. backen



LUST AUF MEHR?

EINFACH AUF UNSEREM BLOG SONNENPARK HOME

[HTTPS://HOME.SONNENPARK.DE](https://home.sonnenpark.de) VORBEISCHAUEN