



Mein schnelles Hofbrot aus Hafer & Buchweizen

ZUTATEN

- 250 g Haferflocken
- 100 g Buchweizenmehl
- 250 g Topfen (Quark)
- ca. 250–300 ml Wasser
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz

Optional zum Bestreuen

Kürbiskerne

Sonnenblumenkerne

Sesam

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Haferflocken fein mahlen (optional – sie können auch ganz verwendet werden).
3. Haferflocken, Buchweizenmehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermischen.
4. Topfen und Wasser dazugeben und alles zu einem dickflüssigen Teig verrühren.
5. Den Teig in eine kleine Backform oder Kastenform geben.
6. Mit Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen und Sesam bestreuen.
7. Im Ofen etwa 40–45 Minuten backen, bis das Brot leicht gebräunt ist.
8. Kurz auskühlen lassen – dann lässt es sich besser schneiden.

Dieses Brot entsteht bei mir oft spontan in der Küche am Hof – einfach, nährend und voller guter Zutaten.

