



Hafer-Chia-Brötchen

Vorbereiten

5

Minuten

Zubereiten

50

Minuten

Niveau

Einfach



Zutaten

Für 6 Brötchen

- 250g Magerquark
- 1 Hühnerei
- 50g Haferflocken
- 2,5 EL Chiasamen
- 2 EL geschrotete Leinsamen
- 1 TL Salz
- 50g Dinkelvollkornmehl
- 1/2 Pck. Backpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. 2 EL Chiasamen, die Leinsamen sowie die Haferflocken in einen [Hochleistungsmixer](#) geben und zu feinem Mehl mixen.

Zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verkneten und auf das Backblech geben. Mit den restlichen Chiasamen bestreuen und auf mittlerer Schiene für ca. 40 Minuten goldbraun backen.