



Rezept des Monats August 2024

Linsenbrot

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + 1-2 Stunden Quellzeit

Portionen: 1 Laib Brot für ca. 10 – 15 Portionen

Zutaten Linsenbrot

- 750 g rote Linsen
- Wasser (zum quellen)
- 3 Eier
- 1 ½ Pck. Backpulver
- 360 ml Wasser
- 9 EL Olivenöl

Zubereitung Linsenbrot

1. Rote Linsen in Wasser einweichen und ein bis zwei Stunden quellen lassen.
2. Anschließend die Linsen durch ein Sieb abgießen.
3. Wasser, Linsen, Öl, Backpulver und Eier in einen Behälter geben und mit einem Pürierstab zu einer glatten Masse mixen.
4. Die Masse in eine Backform geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 40 Minuten backen.

Kita Luna wünscht
guten Appetit!