

Veganes AGRILUNA-Eiweißbrot

Zutaten:

145g Hirseflocken oder Reisflocken

90g **AGRILUNA**-Leinsamen geschrotet

135g Sonnenblumenkerne

65g Walnüsse oder andere Nüsse

2EL Chia-Samen

4EL Flohsamenschalen

1TL Salz

1TL Brotgewürz (falls vorhanden)

Saaten zum Bestreuen:

AGRILUNA-Kürbiskerne, **AGRILUNA**-Mohnsamen, Sonnenblumenkerne und Sesam zum Bestreuen.

Flüssige Zutaten:

1EL Honig

2EL Natives Kokosfett

1EL **AGRILUNA**-Hanföl

350ml Wasser

Tina Marz

Selbstständige Pampered Chef® Beraterin

Zubereitung:

- Kokosfett, Wasser und Honig in den Mixtopf geben und 4Min./ 70°C/Stufe 2 erwärmen.
- Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben.
- Hanföl und die warme Flüssigkeit über die anderen Zutaten gießen und alles mit einem Kochlöffel gut vermengen.
- Den Zauberkasten/Kastenform mit Backpapier auslegen.
- Den Teig in die Form geben und mindestens 2 Stunden, besser 24 Std. abgedeckt ruhen lassen.
- Backofen auf 175°C O/U-Hitze vorheizen.
- Den Zauberkasten auf die unterste Schiene stellen und 20 Min. backen.
- Nun die Form entfernen und das Brot mit dem Backpapier, weitere 50 Min. backen.
- Das fertige Brot auf dem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen!



Guten Appetit!