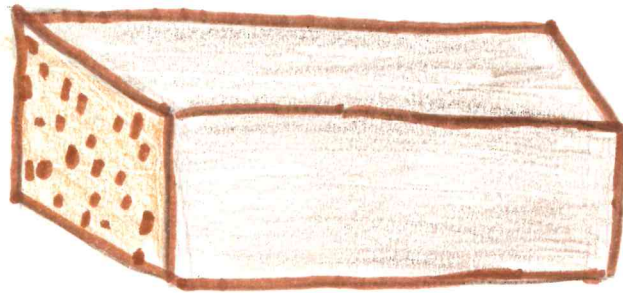


Steinzeit - Brot

Zutaten:

- 100g Kürbiskerne
- 100g Sonnenblumenkerne
- 100g gemahlene Mandeln
- 100g Walnüsse
- 100g Leinsamen können auch geschrotet sein!
- 100g Sesamsamen
- 100g Mohnsamen oder 50g Mohnsamen/50g Chia-Samen
- 2 TL Salz
- 5 Eier
- 100 ml Olivenöl



Anleitungen:

1. Backofen auf 160 Grad vorheizen.
2. Zuerst die Samen, Kerne und Nüsse mischen. Dann die Eier und das Olivenöl dazugeben und vermischen. Falls die Mischung zu trocken ist und die Zutaten nicht zusammenhalten, noch ein klein wenig Wasser dazugeben.
3. In einer Backform 1 Stunde backen lassen. In der Tchiboform braucht es ca. 45-50 Minuten.
4. Erst abkühlen lassen, bevor man es schneidet!