

Backform Brownie-Konfekt



Art.-Nr. 661103



STÄDTER®

## Eiweißbrot-Konfekt mit Curry-Linsen-Aufstrich

FÜR 2 BLECHE | ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 20-25 MINUTEN

**Zutaten für das Brot-Konfekt:** 250 g Magerquark, 3 Eier, 30 g Haferkleie, 50 g Maismehl, 30 g Sonnenblumenkerne, grob gehackt, 25 g Kürbiskerne, gemahlen, 1 EL Leinsamen, geschrotet, 1 TL Salz, 1 TL Weinsteinbackpulver | **Zutaten für den Curry-Linsen-Aufstrich:** 100 g rote Linsen, ½ kleine Zwiebel, 300 ml Wasser, 1 TL Currypulver, ½ TL Kreuzkümmel, ¼ TL Cayennepfeffer, 1 EL Olivenöl, 1 Knoblauchzehe

### Zubereitung des Brot-Konfekts:

Quark und Eier glattrühren, die restlichen Zutaten dazugeben und ebenfalls unterrühren. Den Teig mit einem Spritzbeutel in die gefetteten Förmchen verteilen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 20-25 Min. backen.

### Zubereitung des Curry-Linsen-Aufstrichs:

Die Linsen zusammen mit der gehackten Zwiebel und dem Wasser in einen Stieltopf geben und zum Kochen bringen. Auf niedriger Stufe ca. 20 Minuten weich kochen und anschließend pürieren. Currypulver und Kreuzkümmel in einer Pfanne anrösten.

Cayennepfeffer, Olivenöl und Knoblauch zugeben und kurz mitrösten. Die Gewürzmischung mit den pürierten Linsen verrühren und ggf. nochmal abschmecken. Der Curry-Linsen-Aufstrich passt perfekt zu unserem Brot-Konfekt und kann nach Belieben auch mit einem Spritzbeutel aufgespritzt werden. Zur Dekoration eignen sich Petersilie oder Koriander.

