



Focaccia Brot

auf dem Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 20 g Kokosmehl
- 40 g gemahlene Mandeln
- 1 TL Backpulver
- 3 TL Flohsamenschalen
- 1 TL Kräuterfreude von Edelschmaus
- 3 Eier
- 140 g Frischkäse
- 70 g geriebener Käse

So wird's gemacht:

- Alle trockenen Zutaten in der Nixe verrühren.
- Eier, Frischkäse und Käse dazugeben und vermischen.
- Den Ofenzauberer einfetten und die Masse hinein füllen.
- Mit Gemüse und Kräutern nach Wahl belegen.
- Bei **150 ° C Umluft für ca. 45 Min.** backen.

Schmeckt noch leicht warm am besten