

Low Carb Osterbrot

Zutaten:

- 200 gr. Mandelmehl
- 1 P Trockenhefe
- 30 gr. Xucker (Xylit)
- 2 Eier 150 ml Sahne
- 80 gr. Butter
- 70 gr. Proteinpulver
- 50 gr. Rosinen
- 30 gr. Mandeln



Zubereitung:

1. Mandelmehl und Hefe mischen. 2. In einem Topf Butter schmelzen, dazu das Proteinpulver, die Sahne und die Eier geben. Alles verrühren. 3. Alle Zutaten vermengen. Xucker, Rosinen und Mandeln untermischen. Ein paar Mandeln zum bestreuen zurück halten. 4. Aus dem Teig einen Brotlaib formen und einritzen. Oder den Teig in eine Form (Osterhase) einfüllen. Mit Mandeln bestreuen. 5. Für 45. Min. bei 180 Grad Umluft backen