



Protein-Müsli-Weckerl

Zutaten (für ca. 10-12 Weckerl)

4 Eier

500 g Magertopfen

150 g Haferflocken fein

150 g Haferkleie

1 TL Salz

1 TL Brotgewürz

1 Pkg Backpulver

40g Walnüsse gehackt

40 g Sonnenblumenkerne

Optional: Cranberries, Rosinen

Zum Bestreuen:

Haferflocken, Sonnenblumenkerne



Zubereitung

Das Backrohr auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier vorbereiten.

Alle Teigzutaten kurz miteinander verkneten und ca. 10 Minuten quellen lassen. Den Teig dann in ca. 10-12 Kugeln formen (wundert euch nicht, der Teig ist etwas weich) und in einer Saatenmischung mit Haferflocken wenden.

Auf das Backblech legen, ein- oder zweimal einschneiden und im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen.