

LOW-CARB KNÄCKE- BROT

Backanleitung:

Den Inhalt der Backmischung in eine Schüssel geben und mit 250ml Wasser und 2 Eiern verrühren. Der Teig ist recht flüssig, wird durch das Backen aber fest. Die Masse auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen, bis sie ca. 5 Millimeter dick ist. Bei 150°C Umluft für etwa 75 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in Stücke schneiden oder brechen.

LOW-CARB KNÄCKE- BROT

Backanleitung:

Den Inhalt der Backmischung in eine Schüssel geben und mit 250ml Wasser und 2 Eiern verrühren. Der Teig ist recht flüssig, wird durch das Backen aber fest. Die Masse auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen, bis sie ca. 5 Millimeter dick ist. Bei 150°C Umluft für etwa 75 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in Stücke schneiden oder brechen.

LOW-CARB KNÄCKE- BROT

Backanleitung:

Den Inhalt der Backmischung in eine Schüssel geben und mit 250ml Wasser und 2 Eiern verrühren. Der Teig ist recht flüssig, wird durch das Backen aber fest. Die Masse auf ein mit einem Backpapier ausgelegtes Backblech geben und verteilen, bis sie ca. 5 Millimeter dick ist. Bei 150°C Umluft für etwa 75 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in Stücke schneiden oder brechen.