

# Kürbiskernbrot



## Zutaten

### Kürbiskernbrot

200 g Mandeln  
260 g Kürbiskerne  
200 g Reismehl  
85 g Sonnenblumenkerne  
3 EL gem. Flohsamen  
3 EL Kräuter der Provence  
2 EL Chia Samen  
600 ml kaltes Wasser  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Mandeln mit den Kürbiskernen fein mixen und mit den restlichen, trockenen Zutaten mischen. Wasser hinzugeben und gut verrühren. Anschließend für ca. 1 Stunde zur Seite stellen bis die Flüssigkeit aufgesaugt wurde. Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen und den Teig in eine gefettete Kastenform geben. Sie sollte nicht höher als 7cm hoch sein, damit es gut durchgebacken wird. Auf der mittleren Ofenschiene ca. 45 Minuten goldbraun backen.