

Wohlfuehl-Focaccia

Zutaten:

500g Haferkleie
100g Weizenkleie
1000g Quark
6 Essl. Leinsamen
12 Eier
1 Essl. Salz
2 Pkt. Backpulver
250g Kirschtomaten
grob gemahlenes Meersalt aus der Mühle
schwarzer Kümmel oder Sesam

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und ca. 45 Min. ruhen lassen. Auf ein Backblech oder Pizzastein geben und etwa 2cm dick verteilen.

Mit einem Teigschaber quer und diagonal in kleine Stück teilen, dabei nicht ganz durchdrücken. In jedes Quadrat eine halbierte Kirschtomate drücken, mit dem Meersalz und Sesam bzw. Kümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 240°C für 30 Min. backen.