**Brot aus Erbsenmehl- vegan und schnell**

**Erbsenbrot- Eiweißreich ohne Ei und ohne Mehl aus nur 4 Zutaten!**

**Hier hab ich ein neues ultraleckeres Brot für Euch! Aus Erbsenmehl !**

**Es hält sehr satt, ist sehr kompakt und hält locker eine ganze Woche im Kühlschrank.**

**Hier sind die einfachen Zutaten:**

**4 TL Chiasamen (oder Flohsamenschalen oder Leinsamen)**

**ca. 600ml warmes Wasser**

**450 g Erbsenmehl ,**

**½ Packung (Weinstein-) backpulver**

**1 TL Natron (wenn Ihr kein Natron habt, nehmt Ihr 1 Päck. Backpulver)**

**2 TL Salz**

**2 Möhren/Karotten**

**100ml Mineralwasser**

**Zubereitung:**

**-> Chiasamen mit warmem Wasser schaumig mixen und 10 Minuten beiseite stellen**

**-> 2 Karotten raspeln oder in der Küchenmaschine kleinhäckseln**

**-> Erbsenmehl mit Backpulver und Salz mischen, die Samenmischung dazugeben**

**-> Karotten und Mineralwasser unterrühren**

**-> Kuchen oder Brotbackform mit Backbapier auslegen und bei 190 Grad 55 Minuten backen. Auskühlen lassen. Fertig!**