Bärlauchbrötchen, die Frühlingsgefühle wecken

Zutaten für 7 Brötchen

- 275 g Dinkelmehl
- 250 g Quark
- ½ Päckchen Backpulver
- 6 EL Milch
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 30 g Bärlauch
- 50 g geriebener Parmesan

Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Bärlauch und hacke ihn klein.
2. Verrühre den Quark mit der Milch, dem Olivenöl, Salz, Parmesan und dem gehackten Bärlauch. Gib das Mehl und das Backpulver hinzu und knete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier. Nimmst du wie wir ein Stoneware Blech von Pampered Chef, so ist das nicht nötig.
4. Forme aus dem Teig 7 Brötchen und verteile sie auf dem Blech. Verrüher das Ei mit der Milch und bestreiche die Brötchen damit. Du kannst sie nach Belieben mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.
5. Backe die Bärlauchbrötchen für 20 Minuten im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.