Frühlingsbrötchen mit Quark, Apfel & Möhre

Zutaten für 16 Stück

- 250 g Quark
- 6 TL Milch
- 4 EL Öl
- 325 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Weinsteinbackpulver
- 4 EL Haferflocken
- 1 Möhre
- 1 Apfel

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

Zubereitung:

1. Verrühre Quark, Milch und Öl. Raspel die Möhre und den Apfel klein und mische beides unter die Quarkmasse.
2. Gib das Mehl, das Backpulver und die Haferflocken dazu. Knete einen geschmeidigen Teig.
3. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Forme kleine Brötchen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Bestreiche die Frühlingsbrötchen mit etwas Milch. Backe sie im Ofen für 20 Minuten.

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