Schnelle Joghurtbrötchen ohne Hefe

Zutaten für 10 Stück

- 275 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Naturjoghurt
- 4 EL Milch
- 4 EL Öl
- 2 EL Rosinen
- 1 Apfel

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

Zubereitung

1. Verrühre den Joghurt mit der Milch und dem Öl.
   (*Thermomix: 2 Min. / Stufe 2*)
2. Füge das Mehl und Backpulver hinzu und knete alles zu einem geschmeidigen Teig.
   (*Thermomix: 3 Minuten / Knetstufe*)
3. Schäle den Apfel und schneide ihn in kleine Würfel.
4. Knete sie mit den Rosinen in den Teig.
   (*Thermomix: 2 Minuten / Knetstufe / Linkslauf*)
5. Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
6. Forme mit Hilfe eines Eiskugelportionierers oder mit gut geölten Händen 12 kleine Brötchen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
7. Backe die Joghurtbrötchen dann für 20 Minuten.

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