

Partysonne

Zutaten für 1 Partysonne

Für den Teig

- 600 g Dinkelmehl
- 10 g frische Hefe
- 1 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 250 g Magerquark
- 320 ml Wasser (kalt)



Für die Deko

- Sesam
- geriebener Käse
- Kürbiskerne
- Sonnenblumenkerne
- Mohn
- Haferflocken

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 60 Minuten

Zubereitung

1. Gib den Quark mit Mehl, Hefe, Salz, Öl und Wasser in eine Schüssel und knete alles gut durch. Die Hefe wird in diesem Overnight-Rezept vorher nicht aufgelöst.

Zubereitung mit dem Thermomix: Gib alle Zutaten in den Mixtopf. Schalte die Knetstufe für 3 Minuten ein.

2. Gib den Teig in eine Schüssel, decke ihn ab und stelle ihn für 8-10 Stunden kühl.
3. Heize dann den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor. Belege ein Blech mit Backpapier.
4. Forme aus dem Teig 19 kleine Brötchen á 65 g und lege sie blumenförmig aneinander. Bestreue sie dann bunt durcheinander mit den Toppings deiner Wahl.

5. Schiebe das Blech in den Ofen, stelle ein backfestes Schälchen mit etwas Wasser neben die Brötchenblume und backe sie für 25-30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

