

Quarkbrötchen aus dem Thermomix

Zutaten für 8 Stück

- 300 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Magerquark
- 60 ml Milch
- 4 EL Öl

oder etwas Zucker für süße Brötchen

- ½ TL Salz



Zubereitung:

1. Gib das Dinkelmehl, Backpulver, Quark, Milch, Öl und Salz in den Thermomix.
2. Knete den Teig **3 Minuten auf Knetstufe**.
3. Form aus dem Teig 8 Brötchen. Am besten funktioniert das mit eingöhlten Händen. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Backe die Brötchen **20 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze** goldbraun. Alternativ kannst du die [Quarkbrötchen in der Heißluftfritteuse](#) backen.

Ich verwende für meine schnellen Brötchen aus dem Thermomix meinen TM6. Susi aus dem Team Familienkost bereitet sie mit ihrem TM5 zu. In beiden Geräten funktioniert das Rezept wunderbar. Die Menge lässt sich problemlos verdoppeln. Um sie weiter zu erhöhen, solltest du die maximale Füllmenge deines Mixtopfs beachten.

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

