Saftige Quarkbrötchen

Zutaten für 10 Stück

- 275 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Magerquark
- 6 EL Milch
- 4 EL Öl

optional:

- ½ TL Salz (oder etwas Zucker für süße Brötchen)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 25 Minuten

Zubereitung:

1. Verrühre den Quark mit der Milch und dem Öl. Magst du herzhafte Brötchen, so gib etwas Salz hinzu. Mit einer Prise Zucker werden deine Brötchen süß.
2. Mische das Mehl mit dem Backpulver. Mische die Mehlmischung unter den Quark. Knete alles gut durch. Wenn dein Quark-Öl-Teig zu trocken ist, dann gib noch etwas Milch dazu.
3. Forme aus dem Teig 12 Brötchen.
4. Pinsel die Quarkbrötchen mit Milch oder einem verquirlten Ei ein. Bestreue sie nach Belieben mit Körnern oder Samen oder lass sie einfach pur.
5. Backe die Quarkbrötchen 15 Minuten im auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen.

Noch schneller geht nur die Zubereitung von Quarkbrötchen im Thermomix.

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