

QUARKBRÖTCHEN

(für ca. 10 Stück)

Zutaten: - 250g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 Ei
- 250g Quark
- 1 Eigelb
- 1 TL Wasser

Gib das Mehl in eine Schüssel + verrühre es mit Backpulver + Salz. Gib das Ei + den Quark dazu + verknete alles mit dem Handrührgerät.

Denn Backofen vorheizen.

Reibe die Hände mit etwas Mehl ein + forme runde Brötchen. Verrühre das Eigelb mit dem Wasser + bestreiche die Brötchen damit. Lege die Brötchen auf ein gefettes Backblech + backe sie bei 180 Grad od. Gasstufe 2 auf der mittleren Schiene, 20-25 Minuten.

Man kann auch Rosinen, Mohn, Kräuter, Nüsse oder Käse in den Teig kneten.

Oder die Brötchen mit Sesam, Mohn, Kümmel, groben Salz oder gehackten Mandeln bestreuen.

Gutes Gelingen ☺

K. Stuhldreher

-48-