

Quarkbrötchen ohne Hefe

Für 12 bis 14 Stück, Zubereitungszeit 10 bis 15 Minuten, Backzeit 20 Minuten.

Zutaten:

250 g Quark (Magerstufe)

250 g Dinkel- oder Weizenmehl (Type 1050)

1 Päckchen Backpulver

½ TL Salz

1 Ei

6 EL Rapsöl

2-3 EL Milch

(oder die Quarkreste im Becher mit 2-3 EL Wasser verrührt)

So wird's gemacht:

1. Zutaten in einer Rührschüssel zusammenrühren und dann mit den Händen durchkneten. Sollte der Teig zu trocken sein, etwas Wasser oder Milch zugeben. Ist er zu klebrig, noch etwas Mehl unterkneten.
2. Aus dem Teig eine Rolle formen und dann in ca. 12 bis 14 gleichgroße Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke zu Kugeln rollen. Die Kugeln mit Abstand zueinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einem Backpinsel mit etwas Milch (oder Quarkwasser) bepinseln (ergibt eine schöne Braunfärbung).
3. Die Brötchen bei 200 °C auf mittlerer Schiene bei Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen.



Variante: Durch Zugabe von Brotgewürz oder Einzelgewürzen wie gemahlenem Koriander, Kümmel oder Fenchel werden die Brötchen noch aromatischer. Gemahlene Kurkuma sorgt für eine schöne Gelbfärbung.

**Guten Appetit wünscht
Dörte Petersen**

www.fbs-kassel.de

Die Freiheit 2 | 34117 Kassel | Telefon (0561) 7004-111

Katholische Familien
bildungsstätte
Kassel

