



## Quark-Brötchen

### Zutaten für 10 Brötchen:

500 g Mehl (z.B. Weizen Type 550 oder Dinkel 630)

1 P. Backpulver

1,5 TL Salz

1 TL Zucker

1 Ei

1 EL Öl

250 Magerquark

150 ml Milch

etwas Weichweizengrieß zum Formen



### Zubereitung:

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken (nicht zu lange) verrühren.

Der Teig darf nun nur leicht kleben, sonst noch etwas Mehl zugeben. Grieß auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig rundherum darin wälzen und zu einem langen Strang formen. Nun den Strang mit einem Messer in 10 Stücke teilen -> Tipp: Setze das Messer dabei immer schräg dem Strang entlang an, so als würdest du deine Grillwurst schräg einschneiden - so bekommen die Brötchen gleich eine schöne längliche Form.

Sollten die einzelnen Teiglinge noch zu sehr an den Fingern kleben, kannst du diese nochmals leicht in Grieß wenden, anschließend ohne weiteres Formen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen und von oben 2x mit der Schere leicht einschneiden (so gehen die Brötchen dann schön auf). Die Brötchen bei 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) für 20 Min. backen.

### Tipp:

✓ Stelle eine kleine Schale mit 5 Eiswürfel oder 250 ml kaltem Wasser in den Backofen, so bekommen die Brötchen die besondere Krume wie vom Bäcker. Wer einen modernen Backofen mit Dampffunktion hat, wählt ein Programm mit wenig Dampf.

✓ Wer möchte kann die Brötchen noch mit Körner oder Sesam bestreuen.

✓ Übrige Brötchen bewahre ich in einer Plastiktüte im Kühlschrank auf und backe diese auf dem Toaster erneut auf.

*Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!*

*[www.lalalecker.de](http://www.lalalecker.de)*