

# Quarkkölteig-Brötchen

10 Brötchen



## Zutaten

150 g Magerquark, 1 Pr. Zucker, 1 TL Salz, 4 El Öl, 4 El Milch, 250 g Mehl, 2 TL Backpulver

Zusätzlich nach Geschmack: Kräuter, geriebener Gouda, gewürfelter Schinken, Röstzwiebeln oder Sonnenblumenkerne

## Utensilien

Rührschüssel, Waage, Handrührgerät mit Knethaken

## Zubereitung

**1** Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

**2** Teig nach Geschmack entweder mit Kräutern, geriebenem Gouda, gewürfelmtem Schinken, Röstzwiebeln oder auch Sonnenblumenkernen vermengen bzw. naturbelassen weiterverarbeiten. Seid hier gerne kreativ und machte verschiedene Brötchenvarianten aus dem gleichen Grundteig.

**3** Aus den verschiedenen Teigvarianten werden dann jeweils Brötchen geformt. Achtung: die Brötchen gehen beim Backen auf. Formt sie also etwas kleiner, als ihr sie am Ende haben wollt. Die geformten Brötchen dann mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

**4** Bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20 Minuten abbacken.

## Tipp:

Zu den Brötchen passen auch unsere selbstgemachten Buttervarianten

