

Quarkbrötchen

schnell & einfach



400 g Vollkornmehl,
Weizen oder Dinkel
1 Pck Backpulver
200 g Quark
80 g Naturjoghurt
1 TL Jodsalz mit Fluorid



- 1 Vollkornmehl mit Backpulver und Salz mischen.
- 2 Quark und Joghurt hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Gegebenenfalls etwas Wasser zufügen.
- 3 Aus dem Teig ca. acht Brötchen formen.
- 4 Auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- 5 Bei 180°C ca. 20 Minuten goldbraun backen.

TIPP

Wer mag, bestreut die Brötchen vor dem Backen nach Belieben mit Sesam, Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen oder Mohn!

