

Brötchen mit Quark



Bilder und Rezept von Tanja Ahrend

Zutaten und Zubereitung

500 g Quark (ich habe sie schon mit Magerquark und mit Speisequark gemacht, es klappt beides)

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 bis 1 1/2 TL Salz

mit dem Knethaken zusammenkneten und gleich Brötchen oder Bagel daraus formen oder rechteckig ausrollen und mit der Teigkarte Ecken abstechen. Ich forme oder rolle den Teig meist auf Haferflocken aus.

Die Brötchen mit der Oberseite kurz in Wasser tauchen und anschließend in Saaten (Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen,...)

Bei 200 Grad O/U ca. 30 Min. backen.

Rezept funktioniert mit allen Maschinen

