

gefüllte Pizzabrötchen



Rezept und Bild zur Verfügung gestellt von Nic Ole

Rezept

300g Mehl
250g Speise Quark (20%)
8 Eßl. Milch
6 Eßl. Öl
1 Eßl. Zucker
1 P. Backpulver
1/2 Tl Salz
1 TL Pizzagewürz

alles mit einem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, dann:

25 g Röstzwiebel
75 g Speckwürfel (gewürfelt, roh)
75 g Käse (geriebener)
zum Teig dazu, nochmal ca. 2min verkneten. Zu Brötchen formen
und auf ein Blech legen und in den vorgeheizten Backofen, O/U
Hitze, 180 Grad ca 30 min