

# 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