Schnelle Quarkbrötchen

ab 1 Jahr

Zutaten

- 275 g Mehl (ich nehme gern Dinkelmehl)
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Quark
- 6 EL Milch
- 4 EL Öl
- optional 1 TL Salz

Quarkbrötchen selber backen in 3 Schritten:

1. **Quark-Öl-Teig zubereiten:** Gib alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie ordentlich. Das kannst du mit einem Rührhaken, einer Küchenmaschine oder deinen Händen machen. Wenn du einen Thermomix hast, dann erledigt er diese Aufgabe in 3 Minuten auf Knetstufe für dich. Wenn dir der Teig zu trocken erscheint und sich schlecht formen lässt, so fügst du noch etwas mehr Milch hinzu.
2. **Quarkbrötchen formen:** Aus dem gut durchgekneteten Teig formst du nun etwa 12 Quarkbrötchen, die du nach Belieben noch mit etwas Milch oder verquirltem Ei einpinseln kannst.
3. **Quarkbrötchen backen:** Lege die Brötchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Zur Müllreduzierung empfehle ich dir die diese Dauerbackfolie*. Heize deinen Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze auf und backe deine Brötchen dann für etwa 15 Minuten.

Unsere Empfehlung für Dich:

erhältlich unter

https://www.familienkost.de/shop/