
Schnelle Vollkornquarkbrötchen

(Rezept ergibt ca. 12 Brötchen)

Zutaten:

- 500 g Vollkornmehl
- 500 g Magerquark
- 2 Eier
- 2 TL Honig/Agavendicksaft
- 2 TL Salz
- 1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

1. Alle Zutaten miteinander verkneten.
2. Aus dem Teig Brötchen formen und in Mehl wälzen.
3. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
4. Die Brötchen mit einem Messer oben kreuzförmig einschneiden.
5. Bei 180°C ca. 20 Minuten backen.

Test: Um festzustellen, ob die Brötchen fertig sind. Am Boden der Brötchen mit dem Finger „anklopfen“, klingt es hohl, sind die Brötchen fertig.

Tipp: Die Brötchen mit Sonnenblumenkernen, Kürbiskernen, Sesam, Leinsamen oder ähnlichem bestreuen.
