

Haferflocken-Brötchen mit Quark und Pfirsichmarmelade

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten 6 Brötchen

Für die Marmelade

300 g frische Pfirsiche
1/2 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote
125 g Gelierzucker 2:1

Für die Brötchen

250 g Haferflocken
500 g Magerquark
2 Eier
1 Päckchen Backpulver
2 Esslöffel Leinsamen
1 Prise(n) Salz

Ein ausgiebiges Sonntagsfrühstück schmeckt am besten mit selbstgemachten Haferflocken-Brötchen und fruchtiger Pfirsichmarmelade. Noch besser schmeckt es, wenn du dir deine Brötchen mit Quark und Marmelade nur schnell fertig schmierst, dir deine Kaffeetasse schnappst und dein süßes Frühstück in aller Ruhe im Bett genießt. So geht Sonntag!

- 1 -

Für die Pfirsichmarmelade Pfirsiche waschen, entsteinen und in Würfel schneiden. Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen. Vanilleschote längs halbieren und Mark auskratzen.

- 2 -

Alles zusammen mit Gelierzucker in einem Topf erhitzen und 10 Minuten lang sprudelnd köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

- 3 -

Heiße Pfirsichmarmelade in ein Glas abfüllen, dicht verschließen, auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

- 4 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Für die Haferflockenbrötchen 2 EL der Haferflocken abnehmen und beiseite legen. Restliche Haferflocken in einer Schüssel mit Eiern, Backpulver, Leinsamen, Salz und der Hälfte des Quarks vermengen und mit angefeuchteten Händen zu 6 Brötchen formen.

- 6 -

Brötchen auf das Backblech legen, mit Haferflocken bestreuen und für ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene im heißen Ofen goldbraun backen.

- 7 -

Brötchen auskühlen lassen. Mit restlichem Quark bestreichen und mit Pfirsichmarmelade servieren.