

## Quarkbrötchen

VORBEREITEN

10  
Min.

RUHEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 10 Portionen

450 g Weizenmehl Type 550  
350 g Magerquark  
2 Eier  
20 ml Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)  
50 ml Wasser  
1 Päckchen Backpulver  
5 g Salz  
10 g Mohn oder Sesam (optional als Aufstreuer)

### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Immer wieder sonntags gibt es bei mir frischgebackene **Quarkbrötchen**. Die Zutaten gibt jeder gut sortierte Vorratsschrank her und die Zubereitung ist kinderleicht. Suchst du nach einem Rezept für einfache Brötchen ohne Hefe? Dann lege ich dir diese Variante für schnelle Quarkbrötchen ans Herz. Du benötigst ausschließlich **Mehl, Quark, Öl, Salz, Eier, Backpulver, Wasser** und ein paar Küchenutensilien, die du garantiert in deiner heimischen Backstube parat hast.

- 1 -

Mehl mit Backpulver und Salz in der Rührschüssel vermischen.

- 2 -

Quark, Wasser und Pflanzenöl miteinander verrühren und zu den trockenen Zutaten geben. Eier nach und nach unterrühren.

- 3 -

Alle Zutaten mit dem Kneithaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten. 15 Minuten ruhen lassen.

- 4 -

Ofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 5 -

Aus dem Teig 10 runde Brötchen formen.

- 6 -

Teiglinge mit etwas Wasser bepinseln. Optional mit Mohn und Sesam bestreuen und kreuzförmig einschneiden.

- 7 -

Brötchen im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen.