

Quarkbrötchen



Zutaten

270 g Dinkelmehl
1 EL kernige Haferflocken
1 Ei
250 g Magerquark
1 P Backpulver
1/2 TL Kräutersalz

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Alle Zutaten bis auf 2 EL Mehl in eine Rührschüssel geben und den Teig mit den Knethaken des Handrührgerätes gut durchkneten.

Die 2 EL Mehl auf die Tischplatte streuen und den Teig darauf mit der Hand gut durchkneten. Anschließend den Teig zu einer Rolle formen. Die Rolle in 12 gleich große Stücke teilen und daraus runde Kugeln formen.

Die Kugeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Eigelb und Milch miteinander verrühren und die Brötchen damit bestreichen.

Bei 180 Grad etwa 20 Minuten im Backofen backen.