Quarkbrötchen

Zutaten:

- 750g Dinkelmehl
- 750 Magerquark
- 3 TL Salz
- 1½ Päckchen Backpulver
- 3 Ei
- Haferflocken zum bestreuen
- Backpapier

Zubereitung:

- Mehl, Salz und Backpulver mischen.
- Dann das Ei und den Quark zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig kneten.
- Mit leicht befeuchteten Händen 30 Brötchen formen.
- Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Brötchenteiglinge mit Haferflocken bestreuen und anschließend für 25 min. Backen.