

## Blitz-Brötchen

### Zutaten für ca. 10 kleine Partybrötchen:

250 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl  
250 g Magerquark  
½ EL Honig oder Zucker  
1 Ei  
½ Päckchen Backpulver  
½ TL Salz



### Zubereitung:

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Quark, Honig/Zucker, Salz und Ei mit dem Knethaken des Rührgerätes kurz vermengen.

Mehl mit Backpulver vermischen und unter die Quarkmasse kneten.

10 Brötchen daraus formen und ab in den Backofen. Bei 200°C ca. 20 Min. backen.

### Tipp:

- Das Rezept gelingt einfach immer und man hat ruck zuck frische Brötchen.
- Nach Geschmack können die Brötchen mit verschiedenen Saaten wie Mohn, Sesam, Sonnenblumenkernen usw. verfeinert werden.

