

Quarkbrötchen (12 Stück)



1 TL Butter	Backblech mit Pinsel einfetten
150 g Weizenvollkornmehl, feingemahlen 1 TL Backpulver 1 TL Kräutersalz 250 g Speisequark 1 Ei	Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Knethaken des Handrührgerätes vermengen bis der Teig glatt ist.
50 g Weizenvollkornmehl	Mehl auf ein Backbrett oder die Tischplatte streuen. Hierauf aus dem Teig eine dicke Rolle formen. Etwa 12 gleich große Stücke (Durchmesser etwa 5 cm) schneiden.
Hände mit Mehl einreiben. Aus jedem Teigstück ein rundes Brötchen formen und auf das gefettete Backblech legen. Im vorgeheizten Backblech bei 180° auf mittleren Einschubleiste 15 – 20 Minuten backen. Brötchen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.	