



FRÜHSTÜCKS BRÖTCHEN

OHNE HEFE

von Katja Kleffner

ZUTATEN

- 250 Magerquark
- 1 Ei (M)
- >> cremig rühren
- 200 g Dinkelmehl 1050
- 50 g Hafermehl
(*od. gemahlene Haferflocken*)
- 1/2 Tüte Zitronenabrieb
(*oder frisch*)
- 1 Tüte Backpulver
- 1 Tüte Vanillezucker
- 20 g Zucker

- 1 Ei zum Bestreichen
- Mandelplättchen

*Wer möchte, kann noch einige
Rosinen oder Datteln ergänzen.*

TIPP

Funktioniert auch prima herzhaft, mit Käse, Kräutern, Schinken (dann Zucker weg!)

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten!).
- Aus dem Teig mit der Hand ca. 6 × 100 g Brötchen formen und in die Brötchen-Backmatte legen.
- Wer keine Backmatte dafür haben sollte; es funktioniert auch prima auf dem Backblech.
- Ein weiteres Ei verquirlen, die Brötchen damit bepinseln und mit MANDEL-PLÄTTCHEN bestreuen.

BACKZEIT:

bei 180° C Ober-/Unterhitze
ca. 30-35 Min., mittlere Schiene

Die Brötchen nach ca. 5 Min. aus der Form nehmen und auf einem Rost komplett auskühlen lassen, bevor sie angeschnitten werden.

Guten Appetit!

