

QUARK-BRÖTCHEN »LEBENE KHABZ«

ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

500 g Mehl	in eine Schüssel geben
500 g Magerquark	
1 TL Zucker	
1 P. Backpulver	
1 Ei	
1 Prise Salz	dazu geben und mit dem Knethacken gut vermengen. Backofen auf 225°C -Ober- und Unterhitze vorheizen Aus dem Teig ca. 8 Brötchen formen, mit bestreichen, in auf einen Teller geben. Die Brötchen mit der Oberseite hineindrücken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit etwas Abstand legen und ca. 20 Minuten backen.
Milch oder verrührtem Ei Körnersaat nach Belieben	

