

QUARK-BRÖTCHEN »LEBENE KHABZ«

ZUTATEN:

500 g Mehl
500 g Magerquark
1 TL Zucker
1 P. Backpulver
1 Ei
1 Prise Salz

Milch oder verrührtem Ei
Körnersaat nach Belieben

ZUBEREITUNG:

in eine Schüssel geben

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.

