12 Quark-Öl-Brötchen

Ihr braucht:

* 150 g Quark
* 6 EL Milch
* 6 EL Öl
* 1 Prise Zucker
* 300 g Mehl
* 1 Päckchen Backpulver
* Wer möchte: Körner (Sesam, Sonnenblumen, Mohn Kürbis…)

So geht’s:

Den Backofen auf 190°C (Heiß-/ Umluft) vorheizen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Die restlichen Zutaten nach und nach dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig in etwa 12 Stücke teilen und Kugeln daraus formen.

Nach Belieben können jetzt noch Körner und Saaten auf die Brötchen aufgestreut werden.

Bei 170°C (Temperatur zurückstellen) ca. 20 min. backen.