

Rezept

Quarkbrötchen

Ein Rezept von Quarkbrötchen, am 29.04.2024

Zutaten

250-300 g Magerquark

Salz

2-3 Eier (Größe M)

1 Päckchen Backpulver

2 EL Sonnenblumenöl

1-2 TL Zucker

480-500 g glutenfreies Mehl, hell

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

- 1. Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Quark, Öl, 1/2 TL Salz und Zucker mit den Eiern verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und mit den Knethaken des Handrührgerätes unter die Masse kneten, bis ein zäher Teig entstanden ist.
- 2. Den Teig in zwölf Portionen teilen und mit nassen Händen Brötchen formen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Quarkbrötchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) in 20-25 Min. goldgelb backen.