

Rezept

Mini-Käse-Kräuter-Brezel

Ein Rezept von Mini-Käse-Kräuter-Brezel, am 28.06.2026

Zutaten

125 g Quark	1 Eigelb
90 ml Milch	60 ml Sonnenblumenöl
1 TL Kräutersalz	1-2 EL getrocknete Kräuter z.B. Oregano, Rosmarin, Schnittlauch, Basilikum
150 g Mehl	1/4 TL Backpulver
50 g geriebener Käse (z.B. Gouda oder Emmentaler)	

Rezeptinfos

Portionsgröße 30 Mini-Brezel | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 49 kcal, 3 g F, 2 g EW, 4 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Quark mit Eigelb verrühren. Milch und Öl dazugeben und unterrühren. Mit Kräutersalz und getrockneten Kräutern würzen.
2. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss den geriebenen Käse unterheben.
3. Je ca. einen EL in die Mulden des Brezelblechs streichen. Brezel in 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Kurz auskühlen lassen und dann aus dem Blech lösen.