

Rezept

Quarkbrötchen

Ein Rezept von Quarkbrötchen, am 09.06.2026

Zutaten

250-300 g Magerquark	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	1-2 TL Zucker
2-3 Eier (Größe M)	480-500 g glutenfreies Mehl, hell
1 Päckchen Backpulver	

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.