

## Rezept

# Ruck-Zuck-Quarkbrötchen

Ein Rezept von Ruck-Zuck-Quarkbrötchen, am 28.06.2026

## Zutaten

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>250 g</b> Mehl  | <b>1 TL</b> Backpulver                          |
| Salz               | <b>250 g</b> Magerquark                         |
| <b>50 g</b> Zucker | <b>1</b> Ei (M)                                 |
| <b>20 g</b> Butter | <b>1 TL</b> abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange |

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal, 2 g F, 4 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Die Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und zunächst beiseitestellen. Den Backofen auf 200° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Mehl, Backpulver und ½ TL Salz in einer Schüssel mischen. Quark, Zucker und Ei verrühren. Die Quark- zur Mehlmischung geben und alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts und dann mit den Händen glatt verkneten.
3. Die Butter mit der Orangenschale verrühren. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (25 × 25 cm) ausrollen. Das Teigquadrat auf das Blech legen und mit der Butter bestreichen. Mit einem scharfen Messer in 16 gleich große Stücke schneiden, diese jedoch nicht auseinanderziehen.
4. Die Brötchen im Ofen (2. Schiene von unten) in ca. 15 Min. goldbraun backen. Vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter lauwarm oder vollständig abkühlen lassen.