

Quarkbrötchen

Zutaten für 10 Personen

Zubereitungszeit 30 Minuten

Schwierigkeit einfach

Zutaten

400 g	Vollkornmehl
100 g	Hanfmehl
2 Päckchen	Backpulver
1,5 TL	Salz
500 g	Quark
2	Eier
	Leinsamen



Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Alle Zutaten mit einem Handrührer in einer großen Schüssel gründlich vermengen und zu einem Teig kneten. Kleine Brötchen formen und im Ofen auf unterer Schiene etwa 30 Minuten goldbraun backen. Optional vor dem Backen mit Hanfsamen, Schwarzkümmelsamen oder Leinsamen bestreuen.

Hinweise

Anstelle von Hanfmehl kann auch Mandelmehl, Kürbiskernmehl, Leinsamenmehl oder Sesammehl verwendet werden. Für den Teig wird keine Hefe benötigt, daher muss er auch nicht ruhen.