

Martinsbrötchen

Die Einkaufsliste:

- 250 g Quark
- 130 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 50 ml Öl
- 50 ml Milch
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Eigelb (nur zum Bestreichen)

VORBEREITEN:

Ofen auf 190°C vorheizen (Ober-/Unterhitze), 2 Backbleche oder Gitter mit Backpapier auslegen.

1. Quark mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Milch mit dem Knethaken verrühren.
2. Mehl und Backpulver mischen und über die Quarkmasse sieben.
3. Schnell zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Kleine Brötchen formen oder den Teig 1 cm dick ausrollen und mit Backformen ausstechen.
5. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Alle Teile mit Eigelb bepinseln.
7. Bei 190°C (Ober-/Unterhitze) 20 Minuten goldbraun backen.