



Quarkbrötchen von Oma

Wenn Conni in den Ferien ein Picknick mit Anna und Billi macht, dann backt sie dafür manchmal die Quarkbrötchen von ihrer Oma. Aber auch zum Frühstück sind sie soooo lecker. Besonders gut schmecken sie, wenn sie noch ein wenig warm sind und mit Annas leckerer Kirschmarmelade bestrichen wurden. Inzwischen sind Anna und Billi große Fans von den Brötchen und richtig enttäuscht, wenn Conni es einmal nicht schafft, sie zu backen.



45 Minuten



Mittel



16 Stück

Zutaten

150 Gramm	Quark
6 Esslöffel	Milch
6 Esslöffel	neutrales Speiseöl
75 Gramm	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Päckchen	Backpulver
300 Gramm	Mehl
Etwas	Salz
Optional:	75 Gramm Rosinen
Zum Bestreichen:	etwas Dosenmilch

Schritte

- 1** Verrühre den Quark mit der Milch, dem Öl, dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz. Das Mehl vermischst Du mit dem Backpulver und gibst erst einmal nur ungefähr die Hälfte dieser Mischung zu den anderen Zutaten.
- 2** Alles verrühren und anschließend den Rest der Mehl-Backpulvermischung darunter kneten.
- 3** Wenn Du Rosinen magst, kannst Du sie jetzt auch noch in den Teig kneten.
- 4** Den Teig formst Du zu einer Rolle und schneidest 16 gleichmäßige Stücke daraus. Diese Stücke formst Du zu runden Brötchen.
- 5** Heize den Backofen 15 Minuten auf 175 Grad vor und lege währenddessen ein Backblech mit Backpapier aus.
- 6** Lege die Brötchen vorsichtig auf das Backpapier. Achtung: Sie dürfen nicht aneinanderstoßen, weil sie beim Backen noch etwas aufgehen. Bestreiche sie mit der Dosenmilch und lasse sie circa 20 Minuten im Ofen backen.
- 7** Wie immer beim Kochen mit starker Hitze, bittest Du auch bei diesem Rezept am besten einen Erwachsenen darum, Dir dabei zu helfen, die Brötchen in den Backofen zu schieben und wieder herauszuholen.

Das brauchst du noch

- Ein Backblech
- Backpapier