

Quark-Brötchen

Diese schnellen Brötchen kommen super an, lassen sich gut vorbereiten – auch über Nacht im Kühlschrank ruhend – und sind dann einfach und schnell zubereitet. Auch die doppelte Portion auf einmal im Mixtopf ist kein Problem! Probiert's aus!

1/2 Würfel Hefe

120 g Wasser

100 g Milch

125 g Quark

10 g Löwenzahnsirup oder Honig **2 Min./37°/Stufe 1** erwärmen

450 g Dinkelmehl, Typ 630

1 TL Kräutersalz alles zusammen **5 Min./Teigknetstufe**

Nun diesen „klebrigen“ Teig mit einem feuchten Esslöffel in Mulden einer Muffin- oder kleinen Brötchenform füllen, etwas glatt streichen und mit Wasser besprühen.

Oder diesen Teig über Nacht im Kühlschrank in einer grossen Schüssel mit Deckel ruhen lassen und am nächsten Morgen portionieren. Hände dazu etwas einmehlen.

Die Form in den nicht vorgeheizten Backofen schieben und **15-20 Min. bei 240° C Ober-/Unterhitze** knusprig backen. Anschließend erneut mit Wasser besprühen und mit einem Handtuch bedeckt etwas auskühlen lassen.

Genussvolle Momente wünscht **Rina Wilken**
www.genusswelt-wilken.de

Rina's Tipp: ein paar Schokodrops in den Teig mit einarbeiten, bevor es in den Backofen geht!