Süße Topfenbrötchen

REZEPT

Zutaten für 6 Brötchen:

250g Dinkelmehl glatt
200g Topfen (Quark)
50ml Wasser
20g Honig oder Agavendicksaft
1 Ei
1/2 Packung Weinstein–Backpulver
1 TL Salz

Zubereitung:

Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Ei, Topfen und Honig mit dem Handmixer gut vermengen. Salz, Mehl, Backpulver und Wasser zufügen und zu einem glatten Teig vermengen. Den Teig gleichmäßig mit einem Esslöffel auf einem mit Backpapier belegten Backblech 6 Portionen verteilen und auf mittlerer Schiene im Backrohr 20–25 Minuten backen. Vor dem Verzehr etwas auskühlen lassen.

Tipp:

Die Brötchen vor dem Backen mit Mohn, Kernen oder Sesam bestreuen.

H: www.malaskitchen.at
E: malaskitchen@gmx.at