

Käsebrötchen

Zutaten:

220g Magerquark
1 Ei
160g Dinkelmehl Typ 630
1 Packung Backpulver
1 Teelöffel Salz
Geriebenen Käse, Schinkenwürfel, geräuchert

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen, den Quark mit dem Ei cremig rühren, Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und gut vermengen. Mit nassen Händen 6 Brötchen formen und sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Erst die Schinkenwürfel und dann den Käse auf die Brötchen streuen und sie auf mittlerer Stufe backen. Mindestens 15 Minuten abkühlen lassen.

