Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Frühstück / Snacks / Kinder / super schnell /

Quarkbrötchen

Als ich diese Quarkbrötchen gebacken habe, hatte ich die Idee von fluffigen Brötchen, wie man sie vom Bäcker kennt. Und als ich meine fertigen Brötchen aus dem Ofen geholt habe, war die Enttäuschung erstmal groß – sie sahen so gar nicht nach richtigen Brötchen aus, eher nach Quark-Fladen und ich dachte mir, dass dieses Rezept wohl voll in die Hose gegangen sei. Bis ich sie probiert habe. Und vor allem, bis Flynn sie probiert hat. Sie sind vielleicht eher flache Taler, als fluffige Brötchen, aber lecker sind sie! In nullkommanix waren die Brötchen verputzt. Sie sind perfekt als Snack nach dem Kindergarten, für einen Nachmittag auf dem Spielplatz oder auch zum Frühstück. Fluffig und wie vom Bäcker war auf einmal vollkommen egal, denn sie schmeckten so himmlisch!

Zutaten für 8 Brötchen

- 250 gr - Magerquark
- 2 - Eigelb
- 30 ml - Milch
- 30 gr - geschmolzene Butter
- 1 Päckchen - Vanillezucker
- 4 EL - Zucker
- 300 gr - Mehl
- 1 Päckchen - Backpulver
- 2 EL - Mandelstifte
- 2 EL - Rosinen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Den Quark, das Eigelb, Milch, Butter, Vanillezucker und Zucker miteinander verrühren.
3. Das Mehl und das Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen.
4. Anschließend die Mehlmischung zu der Quarkmischung geben und gut verrühren. Nach Belieben Mandelstifte und Rosinen unterheben.
5. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und ca. 8 gleich große Teigklekse (etwa ein gehäufter EL) mit ausreichend Abstand darauf verteilen.
6. Für ca. 20 Minuten im Backofen backen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia