

Frühlingsbrötchen

Zutaten:

200 g Magerquark
40 g Milch
1 Ei
50 g neutrales Pflanzenöl
50 g Rohrohrzucker (oder normaler Zucker)
1 Vanillezucker mit echter Vanille
abgeriebene Zitronenschale ½ Bio-Zitrone
320 g Dinkelmehl Type 630
1 gut gehäufter TL Backpulver
1 Prise Salz
25 g gehackte Pistazien
flüssige Butter + etwas Rohrohrzucker als Verzierung

Arbeitsschritte:

- 1.**
Heize den Backofen auf 180° C vor.
Belege zwei Backbleche mit Backpapier.
- 2.**
Verrühre Quark, Milch, Ei, Öl, Zucker und Vanillezucker sowie Zitronenschale.
Gib Mehl, Backpulver, Salz und Pistazien hinzu.
Rühre erst kurz um, verknete dann gründlich zu einem leicht klebrigen Teig.
- 3.**
Teile den Teig in 12 gleichgroße Stücke.
Forme aus jedem mit bemehlten Händen ein rundes Brötchen.
- 4.**
Lege die Brötchen mit Abstand auf die Bleche.
Bemehle einen Apfelfeiler und drücke ihn gut in die Brötchen, so dass ein Blumenmuster entsteht.
Alternativ kann auch ein Ausstechförmchen genommen werden,
oder du ritzt die Brötchen mit einem scharfen Messer ein.
- 5.**
Schmelze etwas Butter und bestreiche alle Brötchen damit.
Backe sie dann ca. 12 Minuten.
Sie sollten nur leicht bräunen und eher hell bleiben.
- 6.**
Hole sie dann aus dem Backofen.
Bepinsele sie sofort wieder mit flüssiger Butter.
Streue jeweils eine Prise Rohrohrzucker auf die Brötchen.

Tipp:

Es geht auch ohne Einpinseln mit Butter, dann trocknen die Brötchen aber schneller aus.

