

## Sonntagsbrötchen

Rezept für ca. 12 Brötchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten + Backzeit

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Backpapier</b>                  | Backofen auf 160° C (Umluft) vorheizen.<br>1 Blech mit Backpapier auslegen.                                                                                                                                                                         |
| <b>300 g Weizenvollkornmehl</b>    | +                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>1 Pck. Backpulver</b>           | +                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>1 Msp. Natron</b>               | +                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>¼ TL jodiertes Speisesalz</b>   | in eine Schüssel geben und vermischen.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>15 g flüssige Butter</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>oder 1 EL Raps- o. Olivenöl</b> | +                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>250 g Magerquark</b>            | +                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>2 EL Milch</b>                  | zur Mehlmischung geben und mit den<br>Knethaken eines Handrührgerätes zu einem<br>geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig<br>klebt, noch etwas Mehl zugeben.                                                                                      |
| <b>etwas Wasser</b>                | Den Teig in 12 gleichgroße Portionen teilen,<br>daraus Brötchen formen, diese auf das<br>Backblech setzen, mit<br>bepinseln und 20-25 Minuten goldgelb backen.<br>Den Ofen ausschalten und die Brötchen noch<br>5 Minuten im Backofen ruhen lassen. |

**TIPP:** Die Brötchen können vielfältig variiert werden:

### Variante Körnerbrötchen:

- die angefeuchtete Brötchenoberseite vor dem Backen z.B. in Sesam, Mohn oder andere Körner drücken

### Variante mediterrane Kräuterbrötchen:

- unter den Teig ¼ Paprikaschote, fein gewürfelt + 2 TL Kräuter der Provence + 5-6 getrocknete Tomaten, fein gewürfelt rühren, dann daraus die Brötchen formen

### Variante Rosinenbrötchen

- 80 g Rosinen mit 100 ml kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen lassen
- Rosinen auf einem Sieb abtropfen lassen und unter den Teig mischen
- Brötchen vor dem Backen mit Milch, statt mit Wasser bepinseln

