

Kräuterbrötchen mit Frühlingsquark

Herrlich aromatische Brötchen ohne Hefe für den Brunch, die Party oder das Picknick.

etwa 16 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Backpapier

Quark-Öl-Teig:

350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin mit Safran
1 Pr. Salz
75 ml Milch
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
50 g tiefgekühlte gehackte, gemischte Kräuter

Frühlingsquark:

250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Bund Schnittlauch
125 g Dr. Oetker Crème double
2 EL Speiseöl
1 EL Essig
Pfeffer
Salz

Wie backe ich ganz einfach leckere Kräuterbrötchen?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



② **Quark-Öl-Teig zubereiten:**

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Anschließend den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 16 gleich große Stücke schneiden. Teigstücke zu Kugeln formen, mit der Hand flach drücken und auf das Backblech legen. Dann backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 17 Min.

Kräuterbrötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen oder lauwarm servieren.

③ **Frühlingsquark zubereiten:**

Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Schnittlauch und übrige Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Quark zusammen mit den Kräuterbrötchen servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Kräuterbrötchen lassen sich gut einfrieren.

