

# Quark-Brötchen

Knusprige Quarkbrötchen aus Hefeteig mit verschiedenen Körnern bestreut.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 EL Zucker  
2 TL Salz  
150 ml warmes Wasser  
250 g Speisequark (Magerstufe)  
4 EL Olivenöl

### Außerdem:

Wasser oder Eiweiß  
1 EL Weizenmehl  
1 EL Mohnsamen  
1 EL Sesamsamen  
1 EL Kümmelsamen  
1 EL grobes Salz

## 1 Hefeteig zubereiten:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer knapp 30 cm langen Rolle formen, dann jeweils etwa 10 Kugeln abstechen und zu Brötchen formen. Brötchen nebeneinander auf das Backblech legen. Die Brötche mit etwas Wasser oder verschlagenem Eiweiß bestreichen und nach Belieben z. B. mit Weizenmehl, Mohn, Sesam, Kümmel und Salz bestreuen. Nochmals an einem warmen Ort etwa 30 Min. gehen lassen.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

3 Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

4 Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen. Brötchen am besten warm mit z. B. Dr. Oetker Crème fraîche, Kräuterbutter oder Schmalz servieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können die Brötchen gut einfrieren.

