



Quarkbrötchen vom Koch

Familienrezept mit Gelinggarantie

Alle Zutaten gut miteinander verrühren und kleine Teighäufchen aufs Blech setzen. Bei 200 Grad Umluft 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Wir essen sie gerne zu süßen Aufstrichen, Nutella, Marmelade und Zuckerrübensaft.

Meine Mutter hat in den 80ern mal als Küchenleiterin in einer Betriebsküche gearbeitet. Der Koch hat dieses Rezept ihr damals gegeben und es wird sehr oft bei uns gemacht. Daher heißen diese Brötchen "vom Koch".

Arbeitszeit	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit	ca. 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad	simpel
Kcal p. P.	ca. 1610



Zutaten für 1 Portionen:

300 g	Mehl
250 g	Quark
1	Ei(er)
1 Pck.	Backpulver
50 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz

Rezept von: tilly1