



Pizzabrotchen

Description

300 g Mehl
250 g Quark
1 Pck. Backpulver
8 EL Milch
6 EL Äpfel
1 TL Salz
1 EL Zucker
100 g Röstzwiebeln
200 g Käse, geriebener
100 g Schinkenwürfel

default watermark

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 20 Minuten
Koch-/Backzeit ca. 40 Minuten
Gesamtzeit ca. 1 Stunde

Mehl, Quark, Backpulver, Milch, Äpfel, Salz und Zucker gut verkneten. Die würfelförmigen Zutaten zum Teig geben. Noch mal durchkneten und kleine Brotchen formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Für 30 bis 40 Min. bei 180 °C Ober-/Unterhitze in den heißen Ofen geben.

Tipps: Für Feiern mache ich mindestens die doppelte Menge, kamen dort immer sehr gut an. Die Geschmackszutaten (Röstzwiebeln, Schinken, Käse) sind variabel, auf den Käse würde ich aber nicht verzichten!

Beim Backen muss man hin und wieder gucken, sie werden je nach Herd von unten auch sehr schnell dunkel, aber zu hell sollten sie auch nicht sein. Vorsicht, wenn sie noch warm sind, werden sie gerne stibitzt



Category

- 1. Fleisch

Date Created

MÄrzt 16, 2024

Author

jeanny

default watermark