Quarkbrötchen

Kategorie: Brot und Brötchen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

120 g	Margarine
120 ml	Milch
50 g	Zucker
300 g	Magerquark
600 g	Weizenmehl
1 Päckchen	Backpulver
	Milch zum Bestreichen
	evtl. Mandelstifte für den Bart und Rosinen für die Augen

(Angaben für 15 Stück)

Diese süßen Quarkbrötchen sind sehr zügig zubereitet, so dass man sie ohne Problem morgens für das Wochenendfrühstück backen kann. Der Teig eignet sich auch, um daraus für das Osterfrühstück Hasen zu formen. Es eignen sich für dieses Rezept alle Weizenmehlsorten, besonders lecker werden die Quarkbrötchen mit Typ 1050. Lässt man den Zucker weg und fügt stattdessen Schinkenspeckwürfel oder Schafskäsewürfel ein, so erhält man eine leckere salzige Variante.

Zubereitung

Margarine schmelzen lassen und mit Milch, Zucker und Quark verrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den anderen Zutaten verkneten. Kleine Brötchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Quarkbrötchen mit Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Gasherd: Stufe 2) 15 bis 20 Minuten backen.
Für das Osterfrühstück kann man anstelle von Brötchen auch Hasen formen. Dazu zwei Drittel des Teigs in sechs Stücke teilen. Daraus je etwa 35 cm lange Stränge rollen und mit einer Schlaufe zu Hasenkörpern mit Schwanz und Pfoten formen. Den restlichen Teig zu sechs ovalen Köpfen formen und für die Ohren bis zur Hälfte einschneiden. Die Köpfe an den Körper setzen. Nach Belieben Augen und Bart verzieren und die Hasen mit Milch bestreichen.