Blitz-Brötchen

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

Teig

30,0 g	Butter
2,0	Eier
2,0 gestr. TL	Salz
500 g	Magerquark
500 g	Weizenvollkornmehl
2,0 Päckchen	Backpulver

Dekoration

2,0 EL	Essig
1,0 TL	Honig
	Körner, Sahmen, Käse etc. zum Bestreuen

(Angaben für 18 Stück)



Die Mischung aus Essig und Honig zum Bestreichen macht diese Brötchen schön knusprig. Da als Triebmittel Backpulver verwendet wird, kann man die Brötchen auch gut noch morgens vor dem Frühstück herstellen.

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten. Daraus kleine Kugeln formen, etwas flach drücken und auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Essig und Honig verrühren und die Brötchen damit bestreichen und nach Belieben mit Leinsamen, Haferflocken, Sesam-, Mohn- oder Sonnenblumenkernen bestreuen oder die Kerne bereits vorher unter den Teig kneten. Bei 225°C 20 bis 25 Minuten backen.
Eine leckere Alternative zu den Blitzbrötchen sind die Apfelsemmel, die am Abend vorher gut vorbereitet werden können.