

## süße Quarkbrötchen

---

für 8 Stück

250g Magerquark  
250g Weizenmehl  
1 Ei  
40g Zucker  
1 Tütchen Backpulver  
1 Spritzer Zitronensaft  
1 TL Vanilleextrakt  
1 Prise Salz



---

Den Backofen auf 190°C Ober-Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Alle Zutaten miteinander in einer Schüssel abwägen und mit den Knethaken des Handmixers grob vorkneten. So bleibt nicht alles an den Fingern kleben. Mit den Händen dann alles zu einer Teigkugel kneten und auf der Arbeitsfläche zu einer dicken Wurst formen.

Die Wurst in 8 einigermaßen gleichgroße Stücke schneiden und jedes einzelne mit den Händen noch ein wenig formen. Dabei eventuell etwas Mehl zuhelfe nehmen. Die Teiglinge auf dem Blech verteilen und für ca. 20 Minuten backen, bis sie goldig braun sind.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wer ganz draufgängermäßig veranlagt ist, der mischt noch eine Hand voll Schokotropfen in den Teig und hat danach köstliche Schokobrotchen.

---