
Quarkbrötchen

für 6 Stück

300g Mehl
8g Backpulver
1 El Vanillezucker
40g Zucker
1 Ei
150g Magerquark
5 El Milch
5 El geschmacksneutrales Öl
1 TL Zitronensaft



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

In einer großen Rührschüssel alle Zutaten miteinander abwägen und verkneten. Der Teig sollte glatt und elastisch sein, er ist fertig, wenn er anfängt, wieder an den Händen zu kleben. Ich knete meinen Teig erst mit dem Kneithaken in der Küchenmaschine und das letzte Bisschen mit den Händen, damit auch wirklich der letzte Krümel aufgenommen wird.

Jetzt kann es sobutz an die Verarbeitung gehen, keine Gehzeit, keine Ruhezeit, es geht sofort weiter. Dafür gebt den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche und formt eine Art Wurst daraus. So lässt sich der Teig viel gleichmäßiger portionieren, als wenn man sich einzelne Teigstücke abknipst. Mit einem Messer den Teig jetzt gleichmäßig in 6 Stücke schneiden.

Daneben mache ich mir immer ein kleines Häufchen Mehl, in das man dann die klebrigen Stellen der Teigstücke leicht hinein drückt. Das hat den Hintergrund, dass die Brötchen eine sehr unebene Oberfläche bekommen, wenn man sie ohne Mehl formt. Die bemehlten Teigstücke jetzt nur noch in Form drücken, nicht rollen, das gibt Falten, und aufs Blech legen.

Nach 20 Minuten Backzeit sollten sie schon goldig braun sein und das Schmausen kann losgehen!
