

Rezept für Hannas Quarkbrötchen

süße Quarkbrötchen (gehen fix!)

Zutaten

- 240 g Mehl
- 60 g Haferflocken
- 250 g Quark
- 1 Ei
- 1 Pck. Backpulver
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Zimt nach Belieben

**Die Menge reicht für
3 bis 4 Personen.**

**Handelt es sich bei den
Personen um Gefährten in
der Ausbildung, muss man
locker das Doppelte
rechnen. In dem Fall
reichlich Zimt verwenden!**

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander verrühren (Knethaken beim Handmixer verwenden!). Hände mit kaltem Wasser benetzen, Kugeln gewünschter Größe formen und mit Abstand auf ein Backblech setzen. Nach zwei bis drei Kugeln die Hände erneut benetzen – der Teig klebt nämlich wie Sau.

Backen

Bei 200 Grad Umluft 20 bis 25 Minuten backen (je nach Größe der Kugeln), bis sie goldbraun sind.

Essen

Geht von allein. Schmecken noch warm am besten. Etwas Butter oder Marmelade drauf – fertig! Lecker!