

Sonnenblumen-Brötchen

FÜR 8 KLEINE BRÖTCHEN



ZUTATEN

250 g	Mehl
250 g	Quark
1 TL	Backpulver
1 TL	Salz
1 EL	Zucker
1	Ei zum bestreichen
ca. 30 g	Sonnenblumenkernen

ZUBEREITUNG

- 1 Ofen auf 200 °C Umluft vorheizen.
- 2 Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker mischen. Quark dazu mischen und gut durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- 3 Teig zu acht Brötchen formen oder gleichmässig in die Formen verteilen und Sonnenblumenkernen darauf verteilen.
- 4 ca. 18 min. Backen

