

Quarkbrötchen (10 Stück)

für eine kleinere Menge, den Teig einfach halbieren.

500 g Magerquark
2 Eier
2 P. Backpulver
6 Teelöffel**spitzen** Salz
500 g Mehl

Alle Zutaten in eine Backschüssel geben. Die Zutaten mit einer Gabel oder mit den Knethaken des Handrührgerätes gut vermengen.

(Mit den Händen geht es nicht, klebt fürchterlich.)

Mit feuchten Händen aus dem Teig 10 Brötchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 200 Grad stellen. Das Blech sofort in den Ofen geben und 20 bis 25 Minuten backen. Die Brötchen sollten goldbraun sein.

Wenn sie richtig braun sind, sind sie nicht mehr so lecker.

Am besten schmecken sie noch warm aus dem Ofen. Lecker.