

# Kräuterbrötchen (8 Stück)

## Zutaten:

150g Magerquark

4 EL Öl

2EL Milch

1 Ei

Salz

3 EL gehackte Kräuter z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch, Basilikum

250 g Mehl

1/2TI Backpulver

## Zubereitung:

Magerquark, Öl, Milch und ca. 1,5 TI Salz in einer Schüssel verrühren.

Die frisch gehackten Kräuter mit dem Mehl und Backpulver zu der Quarkmasse geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig in Folie gewickelt 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in 8 Portionen teilen und zu Brötchen formen. In die Mitte eines jeden Brötchens mit dem Messer 2 Schnitte einritzen.

Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. 25 Minuten backen.