

Pizza-Quark Brötchen

Auf dem Zauberstein von Pampered Chef®

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen.

Für den TM:

Salami/Schinken und Gouda im Thermomix 10 Sek./ Stufe 8 zerkleinern und umfüllen.

Alle Zutaten für den Teig in den Mixtopf geben und 2 Minuten/Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.

Zerkleinerte Salami/Schinken und Käse zugeben und nochmals 1 Min./Knetstufe kneten.

Ohne TM:

Salami/Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Käse mit der Microplane® groben Reibe von Pampered Chef® hobeln.

Alle Zutaten mit der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.

Salami/Schinken und Käse zugeben und mit der Küchenmaschine gut unterkneten.

Dann....

Teig auf die Backmatte geben und evtl. mit den Händen kurz weiter kneten. Dann zu einer Rolle formen und ca. 20 kleine Brötchen formen.

Diese auf den Zauberstein legen und mit einem scharfen Messer einschneiden.

Bei 180 ° Ober– Unterhitze ca. 25 Minuten backen.



Zutaten:

Teig:

250 g Quark

300 g Mehl

1 P. Backpulver

40 g Öl

40 g Milch

1 TL Salz

Etwas Zucker

Füllung:

100 g Salami oder Schinken

100 g Gouda

50 g Röstzwiebeln

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

