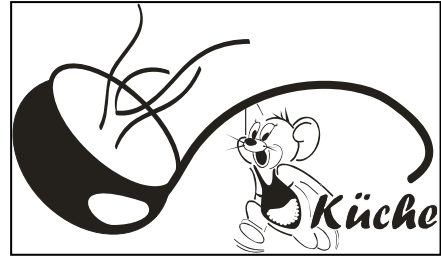


Quarkbrötchen mit Vollkornanteil

Zutaten für 10 Stück:

300 g	Weizenvollkornmehl
300 g	Weizenmehl Typ 405
2	Eier
1 Pck.	Backpulver
500 g	Magerquark
2 Eßl	Öl
50 g	Zucker
1 Prise	Salz



Zubereitung:

1. Stelle die Tasse und die große Rührschüssel bereit und schlage das Ei auf.
Gib das Eiweiß in die Schüssel und das Eigelb in die Tasse.
2. Gib Mehl, Backpulver, Quark, Öl, Milch und Salz in die Schüssel.
Knete alles mit dem Handrührgerät gut durch.
3. Nimm den Teigballen aus der Schüssel und forme ihn auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Teigrolle. Teile sie in 10 gleiche Stücke.
4. Heize den Ofen auf 200 °C vor.
5. Forme die Teigstücke zu kleinen Kugeln und bestreiche sie mit Eigelb.
6. Lege die Brötchen auf das mit Backpapier belegte Backblech und Backe sie 15 Minuten bei 200 °C,
lass sie noch etwa 5 Minuten im warmen Ofen stehen.