

Pizzabrötchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Quark, 300 gr Mehl, 1 Esslöffel Zucker, 1 Teelöffel Salz, 8 Esslöffel Milch, 6 Esslöffel Öl, 1 Packung Backpulver, 100 gr Salami o. Schinken, 100 gr Raspelkäse, 50 gr Röstzwiebeln.

Die Vorbereitungen:

Salami bzw. Schinken klein würfeln.

Die Zubereitung:

Quark, Mehl, Zucker, Salz, Milch, Öl und Backpulver zu einem Teig verkneten. Danach die restlichen Zutaten dazugeben und nochmals gut durchkneten. Kleine Brötchen formen. 20 min bei 180-200°C (Umluft 170°C) backen. Schmecken ganz frisch am besten !!!