

Martinsbrötchen zum Teilen

Zutaten:

300 g Quark

150 g Zucker

2 P. Vanillezucker

Prise Salz

12 EBl. Öl

12 EBl. Milch

600 g Mehl

2 P. Backpulver

2 Eigelb

Quark mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Milch verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und über die Quarkmasse geben.

Schnell zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Kleine Brötchen formen (Eiskugelgroß) und als Doppelbrötchen auf ein gefettetes Backblech legen. Teigmenge ergibt ca. 12 Doppelbrötchen.

Mit Eigelb bepinseln und bei 190° 15 – 20 Minuten backen.

Viel Spaß beim Teilen und guten Appetit! 😊