



Schüle's Quark-Kräuterbrötchen

Zutaten:

- 100 g Butter (Zimmertemperatur)
- 250 g Quark
- 400 g Mehl
- 100 g Haferflocken
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 EL Honig
- ½ TL Salz
- 2 Eier
- Kräuter der Saison

Zubereitung:

- Butter, Quark, Honig, Salz und Eier miteinander verrühren.
- Restliche Zutaten dazu geben und zu einem Knetteig verarbeiten.
- Den Teig zu einer Rolle formen und in 16 Stücke teilen. Anschließend die Stücke rund formen und einritzen.
- Im Backofen bei 180 C° circa 15 bis 20 Minuten backen.

Unsere Empfehlung: Schüle's Quark-Kräuterbrötchen passen hervorragend zu Käse oder Gemüse.



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S