

Bärlauchbrötchen

Zutaten für 7 Brötchen:

- 275 g Dinkelmehl
- 250 g Quark
- 50 g Parmesan (gerieben)
- ½ Päckchen Backpulver
- 6 EL Milch
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 8 Stück Bärlauch (Blätter)



Zum Bestreichen:

- 1 Ei
- 2 EL Milch

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 20 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 30 Minuten

Zubereitung Schritt für Schritt:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor.
2. Wasche den Bärlauch und hacke ihn klein.
3. Verrühre den Quark mit der Milch, dem Olivenöl, Salz, Parmesan und dem gehackten Bärlauch in einer Schüssel.
4. Füge dann das Mehl und das Backpulver hinzu und knete alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig.
5. Belege ein Blech mit Backpapier. Nimmst du wie wir ein [Stoneware Blech von Pampered Chef](#), so ist das nicht nötig.
6. Forme aus dem Teig sieben Brötchen und verteile sie auf dem Blech.
7. Mische das Ei mit der Milch und bestreiche die Brötchen damit.
8. Nach Belieben kannst du die Brötchen mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.
9. Backe die Brötchen für 20 Minuten im Ofen goldgelb.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

