



Kochen

Selina Weiler

Montag, 06.01.2025

Haferbrötchen

Für 8 Brötchen

Zutaten

- 2 Eier
- 270 g Magerquark
- 270 g zarte Haferflocken
- 1,5 Pk. Backpulver
- ½ TL Salz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier in eine Schüssel aufschlagen, verquirlen und mit dem Magerquark zu einer glatten Masse verrühren. Haferflocken, Backpulver und Salz hinzufügen und alles sorgfältig zu einem gleichmäßigen Teig verkneten.
3. Mit angefeuchteten Händen 8 kleine Brötchen formen und auf das vorbereitete Backblech setzen. Die Brötchen mit etwas Wasser bepinseln. Wer mag, kann die Brötchen noch mit Haferflocken bestreuen.
4. Die Brötchen auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens für 20 Minuten backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.

Tipps:

Der Teig lässt sich problemlos bereits am Vorabend zubereiten und über Nacht im Kühlschrank lagern.
Zum Garnieren der Brötchen eignen sich auch Sonnenblumen- oder Kürbiskerne.