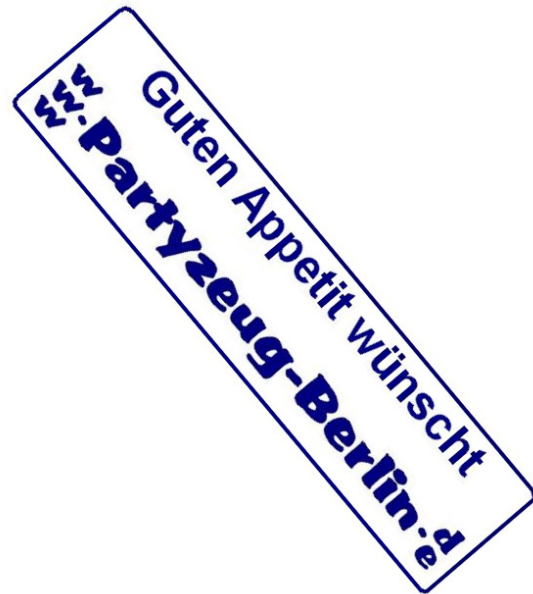


Brötchen mit Schinken & Käse

Die Zutaten :

400g Mehl
4 Eier
500g Quark
1 Tüte Backpulver
1 Teelöffel Salz
200g fettarme Schinkenwürfel
250g geriebenen Käse
150g Röstzwiebeln
5 Esslöffel Öl



Die Zubereitung :

Alle Zutaten in einer Schüssel gut vermischen , bis ein weicher Teig entstanden ist . Etwa apfelgroße Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen . Backofen auf 200° vorheizen und auf mittlerer Schiene etwa 25 Minuten backen .

Je nach Geschmack , können auch mehr oder weniger Röstzwiebeln , Schinkenwürfel oder Käse genommen werden .

Dazu schmeckt am Besten Tzatziki oder Sour-Creme .