





# Kräuterquark-Brötchen

 Zubereitung: 10 Minuten

 Gesamtzeit: 60-65 Minuten

Portionen: 9 Brötchen



## Zutaten

- 20 g Hefe
- 1 TL Zucker
- 150 g Wasser
- 100 g Kräuterquark
- 500 g Weizenmehl Typ 405
- 25 g Olivenöl
- 2 TL Salz

## Zubereitung

1. Hefe, Zucker, Wasser und Kräuterquark in den Mixtopf geben, **2:30 Min. / 37 Grad / Stufe 2** verrühren und erwärmen
2. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben, **4 Min. Teigstufe** kneten. Den Teig im Anschluss für 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
3. Backofen (Ober-/Unterhitze) auf **200 Grad** vorheizen. Teig in 9 Stücke aufteilen und jeweils zu einer Kugel formen

4. Geformte Kugeln in die Brötchenbackform legen.  
Brötchen einschneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer  
bestreichen. Für 20-25 Minuten backen u. anschließend servieren

