

Zwiebel-Schinken-Brötchen

Personenanzahl: 4 Zubereitungszeit: 10min Kochzeit: 30min

Bewertung: Ein Genuss (5/5) Schwierigkeitsgrad: Idiotensicher (1/5)



Zutaten:

60g Emmentaler, fein gerieben
125g Magerquark
60g Milch
50g Öl
½EL Zucker
1 Prise Salz
150g Mehl
½ Pck. Backpulver
50g Röstzwiebel
60g Schinkenspeck, gewürfelt
1 EL Joghurt/ Skyr

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Emmentaler, Magerquark, Milch, Öl, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver zu einem Teig verarbeiten.
3. Röstzwiebeln und Schinken zugeben, unterheben und vorsichtig gleichmäßig verrühren.
4. Aus dem Teig 8 Brötchen formen, auf das vorbereitete Backblech legen und mit Joghurt bestreichen. Für 22 Minuten backen.