

Das Mai-Rezept 2015 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Reinfeld und Umgebung

www.landfrauen-reinfeld.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Partybrötchen



Zutaten (für 20 bis 24 Stück):

200 g Mehl
200 g Quark
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
1 TL Senf
150 g Käse (fein gerieben)
125 g Schinkenwürfel
25 g Röstzwiebeln
Mineralwasser
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Mehl, Quark, Eier, Backpulver und Senf verrühren und mit ½ Teelöffel Salz und etwas Pfeffer würzen.

Dann Käse, Schinkenwürfel, Röstzwiebeln und etwas Mineralwasser unterrühren.

Mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft) vorheizen und die Brötchen etwa 30 Minuten backen.

Wir wünschen guten Appetit!