

Das aktuelle Rezept von Annette Kruse
vom KreisLandFrauenverband Steinburg e. V.

<https://kreislandfrauen-steinburg.de/>

In unserer Reihe „Mahlzeit! MarktTreff“ verraten MarktTreff-Köchinnen und -Köche sowie LandFrauen einige ihrer Lieblingsrezepte: typische Gaumenfreuden aus dem echten Norden, einfach nachzukochen oder zu backen, meist mit regionalen Zutaten, die es in vielen der MarktTreff-Dorfläden zu kaufen gibt. Heute:

Kräuterbrötchen

Eine leckere Alternative zu klassischen Brötchen sind die Kräuterbrötchen von LandFrau Annette Kruse – aus schnell zuzubereitendem Quark-Öl-Teig. Kommen Sie auf den Geschmack und probieren Sie das Rezept einfach selbst aus!



Zutaten für den Quark-Öl-Teig,
für circa 12 Stück 2-mal zubereiten:

- 300 g Dinkelmehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 TL Salz
- 4-5 EL Milch, evtl. mehr
- 1 TL Zucker
- 150 g Quark
- 6 EL Öl
- 1 TL Kümmel
- 2 EL Petersilie
- 2 EL Kresse
- 1 EL Schnittlauch
(oder andere Kräuter)

So wird's gemacht:

Dinkelmehl, Backpulver, Salz, Milch, Zucker, Quark und Öl gut miteinander zum Quark-Öl-Teig verkneten.

Kümmel, Petersilie, Kresse und Schnittlauch fein hacken und unterkneten. Anschließend kleine Brötchen formen und bei 180 Grad Umluft im Backofen 20 bis 30 Minuten backen. Danach heißt es:

Lassen Sie es sich schmecken: Mahlzeit! MarktTreff