

Das August-Rezept 2014 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 Brötchen):

200 g Mehl
200 g Quark
2 Eier
1 TL Senf
1 Backpulver
½ TL Salz
Pfeffer
150 g Käse (fein gerieben)
125 g Schinkenwürfel
25 g Röstzwiebeln
Mineralwasser

Zubereitung

Das Mehl mit dem Quark, den Schinkenwürfeln, den Röstzwiebeln und etwas Mineralwasser verrühren. 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 lang backen.

Wir wünschen guten Appetit!