

# Sandmanns Traumbrötchen



## Du brauchst:

### Für die Brötchen: (ca. 12 Stück)

9 EL Mehl  
1 TL Kräutersalz  
250 g Quark  
1 mittelgroßes Ei  
1 Pck. Backpulver

## Und so geht's:



Gebe alle Zutaten in eine Schüssel und verknete sie gut. Das funktioniert am besten mit einem Handrührer.



Nun kannst du den Teig zu einer dicken Rolle kneten und dann in ungefähr 12 gleich große Stücke schneiden. Daraus rollst du jetzt die kleinen Brötchen.



Lege sie auf ein Backblech mit Backpapier. Jetzt müssen deine Brötchen ca. 20 min. bei 180° Unter-/Oberhitze backen.



Wenn deine Brötchen abgekühlt sind, kannst du sie - ganz nach deinem Geschmack - belegen.



Beim Ofen einschalten kannst du dir ja helfen lassen.

Wie schwer ist das Rezept?

