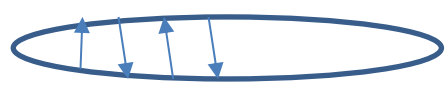



Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Ernaehrungszentrum@ortenauekreis.de
www.EZ-Ortenau.de



Schnelle Brötchen/ Sesamzöpfe ohne Hefe

Zutaten:	Zubereitung:
400 g Mehl (T1050) 1 P. Backpulver 1 TL Salz 125 ml Milch 250 g Magerquark	Der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät und den Knethaken zu einem geschmeidigen festen Teig kneten.
<p>Der Teig sollte sofort weiterverarbeitet werden. er eignet sich sehr gut für Kleingebäcke, wie z.B. Brötchen, Zöpfe., Ähre..... oder als Boden für salzige Kuchen.</p> <p>Vor dem Backen das Gebäck leicht mit Wasser einstreichen und mit Seasm, Leinsamen oder Mohn bestreuen, das gibt ein würziges Aroma und sieht schön aus.</p>	
<p>Kleingebäcke im Backofen bei 180 Grad Heißluft 15- 20 Minuten backen.</p>	
<p>Weizenähre formen: Aus dem Teig eine Baguette-Stange formen und mit der Schere quer 4-5 mal einschneiden, dabei die Schnittstelle abwechselnd nach rechts und links ziehen.</p>  	<p>Zopf aus einem Strang:</p> 