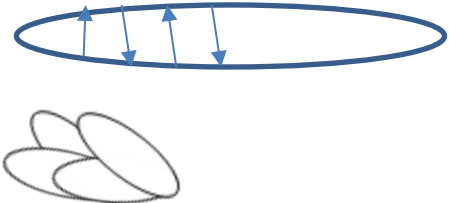


Schnelle Brötchen/Sesamzöpfe ohne Hefe



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 Sesam, 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> 