



Rezept: Picknickbrötchen

ZUTATEN:

- 250 g Magerquark (= eine kleine Packung) von einer Molkerei aus der Region, am Besten in Bio-Qualität.
- 250 g Weizenmehl von einer Mühle aus der Region
- 1 Ei von einem Bauern aus der Region
- 1 Prise Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 6 g Backpulver (= 1 1/2 Teelöffel)
- Nach Geschmack: Gemische Kräuter vom Markt oder aus dem eigenen Garten, z.B. Petersilie, Schnittlauch, Basilikum



SO WIRD'S GEMACHT:

Schaltet zuerst den Backofen auf 180 Grad Umluft ein.

Gebt nun den Quark, das Ei, eine Prise Zucker und den 1 TL Salz in eine Schüssel und verrührt alles mit einem (Koch)löffel.

Vermischt nun in einer separaten Schüssel die 250 g Mehl mit 1 1/2 Teelöffeln Backpulver.

Gebt dann die Mehlmischung zur Quarkmasse und verknetet das Ganze mit dem Knethaken des Handmixers oder der Küchenmaschine zu einem glatten Teig.

Wenn ihr möchtet, könnt ihr nun noch die Kräuter zum gesamten oder nur zu einem Teil des Teigs hinzufügen. Diese müsst ihr vorher waschen und klein hacken und dann in den Teig einkneten. Je mehr Kräuter ihr verwendet, desto grüner und geschmacksintensiver werden die Brötchen. Hier könnt ihr ein bisschen experimentieren.



Rezept: Picknickbrötchen

Gebt den leicht klebrigen Teig nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche, wendet ihn kurz im Mehl und formt ihn zu einer Kugel.

Rollt den Teig nun mit einem Nudelholz zu einem Quadrat von 24 x 24 cm aus und legt es auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Drückt nun ganz sanft mit einem Messerrücken 3 senkrechte und 3 waagerechte Linien in den Teig. Beginnt jeweils mit der mittleren Linie und macht dann rechts und links davon jeweils in der Mitte noch einmal eine Linie. So entstehen 16 Brötchen.



Backt die Picknickbrötchen nun im heißen Ofen auf der mittleren Schiene für 15 Minuten. Nehmt sie danach aus dem Ofen und lasst sie abkühlen. Vorsicht heiß! Lasst euch dabei am besten von euren Eltern helfen.



Frisch schmecken die Picknickbrötchen am besten. Dazu passen Ofengemüse oder Rohkost-Gemüse-Sticks mit einem Dip, z.B. unserem Gänseblümchen-Quark. Lasst es euch schmecken!

