



Quarkbrötchen

ZUTATEN

250 G QUARK
250 G MEHL
1 EL
1 PCKCH BACKPULVER

1 TL ZUCKER
4 - 5 EL OL
1 PRIESE SALZ

BACKOFEN AUF 180° C VORHEIZEN.
ALLE ZUTATEN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND MIT DEM KNET-
HAKEN ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN. KLEINE BRÖTCHEN
FORMEN UND AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH
LEGEN. BEI 180° C ETWA 30 MIN BACKEN LASSEN.

SÜßER TIP
SCHOKOLADE KLEIN HACKEN UND MIT IN DEN TEIG GEBEN.



Apfelstuten

ZUTATEN

1/4 L MILCH
250 G MEHL
1 PCKCH
1 PCKCH VANILLINZUCKER

1 PCKCH BACKPULVER
4 EL ZUCKER
4 - 5 APFEL

BACKOFEN AUF 200° C VORHEIZEN.
ALLE ZUTATEN IN EINE SCHÜSSEL MIT ZUCKER UND VANILLINZUCKER
GEBEN UND MIT DEM KNETHAKEN GUT RÜHREN. MILCH, MEHL UND BACKPULVER NACH UND
NACH HINZUGEBEN UND GUT RÜHREN. APFEL SCHÄLEN UND IN
KLEINE GLEICHMÄSSIGE WÜRFEL SCHNEIDEN UND ZU DEM TEIG
GEBEN. KLEINE HAUFCHEN AUF EINEM MIT BACKPAPIER AUSGE-
LEGTES BACKBLECH FORMEN.
BEI 200° C ETWA 30 MIN BACKEN.



LOUISE WIESE-DE

SO WIRD'S GEMACHT

- Drucke die Blätter auf (dickem, 200 - 220 g) Papier auf DIN A 4 aus.
- Schneide Sie in der Mitte an der gestrichelten Linie durch, so hast du 2 Blätter á DIN A 5.
- Loch die Blätter und hefte sie in deine Rezeptesammlung.
- Und nun: Viel Spaß beim Nachbacken

Quarkbrötchen

ZUTATEN

250 G QUARK
250 G MEHL
1 EI
1 PCKCH BACKPULVER
1 TL ZUCKER
4 - 5 EL ÖL
1 PRISE SALZ

BACKOFEN AUF 180° C VORHEIZEN.
ALLE ZUTATEN IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND MIT DEM KNET-
HAKEN ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN. KLEINE BRÖTCHEN
FORMEN UND AUF EIN MIT BACKPAPIER AUSGELEGTES BACKBLECH
LEGEN. BEI 180° C ETWA 30 MIN BACKEN LASSEN.

SÜßER TIP

SCHOKOLADE KLEIN HACKEN UND MIT IN DEN TEIG GEBEN.

Apfelstuten

ZUTATEN

1/4 L MILCH
400 G MEHL
2 EIER
1 PCKCH VANILINZUCKER
1 PCKCH BACKPULVER
4 EL ZUCKER
4 - 5 APFEL

BACKOFEN AUF 200° C VORHEIZEN.
EIER IN EINER SCHÜSSEL MIT ZUCKER UND VANILINZUCKER
SCHAUMIG RÜHREN. MILCH, MEHL UND BACKPULVER NACH UND
NACH HINZUGEBEN UND GUT RÜHREN. APFEL SCHALEN UND IN
KLEINE GLEICHMÄSSIGE WÜRFEL SCHNEIDEN UND ZU DEM TEIG
GEBEN. KLEINE HÄUFCHEN AUF EINEM MIT BACKPAPIER AUSGE-
LEGTES BACKBLECH FORMEN.
BEI 200° C ETWA 30 MIN BACKEN.