



# Quarkbrötchen

## Grundrezept für den Quarkteig

250g QUARK (eine kleine Packung)	4 EL MILCH
300g MEHL (die leere Quark-Packung zweimal mit Mehl füllen)	4 EL ÖL
	1 TL ZUCKER
	1 Prise SALZ
	1 Pck. BACKPULVER

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und  
miteinander verkneten

Diese leckeren Quarkbrötchen können Kinder schnell selbständig zubereiten. Der Teig lässt sich ganz einfach herstellen und vielseitig nutzen. Ohne weitere Zutaten können aus dem Quarkteig Bretzeln, Schnecken oder Zöpfe geformt werden. Für süße Brötchen werden z.B. Rosinen oder (Schokoladen-)Streusel zugegeben. Herzhaft schmecken die Brötchen mit Zutaten wie geriebenem Käse, Röstzwiebeln, Kräutern, Schinkenwürfeln oder Oliven. Die Backzeit bei 180° C liegt bei ca. 10- 25 Minuten, je nach der Größe der Teile.

## Gut zu wissen:

Gemeinsames Backen der Quarkbrötchen ist eine tolle Möglichkeit zur Förderung der Feinmotorik. Dabei werden außerdem spielerisch wichtige Schulfähigkeiten, wie der Umgang mit Zahlen und Mengen, die Handlungsplanung, Ausdauer und Konzentration trainiert.

