

Körner-Quark-Brötchen (16 Brötchen)

Zutaten:

600 g	glutenfreies Vollkornmehl
500 g	Quark (Zimmertemperatur)
3	Eier
100 g	Wasser
120 g	Rapsöl
2 Pkg.	Backpulver
1 TL	Salz

verschiedene Körner (Sesam, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Mohn) zum Bestreuen

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Sojamehl und Wasser in einer Schüssel verrühren und 5-10 Minuten quellen lassen. Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer anderen Schüssel Quark, Soja-Wasser-Gemisch und Öl vermengen. Nun die trockenen Zutaten unter die nassen heben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Je nach Beschaffenheit des Teiges bis zu 8 EL Wasser oder etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu 16 gleichgroßen Brötchen formen, mit Wasser bestreichen und mit gewünschten Körnern bestreuen. Ein Backblech mit Backpapier auskleiden und die Brötchen daraufsetzen und bei 180°C für 20 Minuten goldbraun backen. Zum Auskühlen anschließend auf ein Kuchengitter setzen.