Haferflocken-Quark-Brötchen

Zutaten für 6 Stück:

250 g Haferflocken

250 g Magerquark

2 Eier (M)

2 EL Rapsöl

1 Päckchen Weinstein-Backpulver

1 TL Salz

10g Körnermischung

25 g Walnusskerne

2 EL Haferdrink

20 g kernige Haferflocken

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C vorheizen. Haferflocken im Blitzhacker portionsweise fein mahlen. Hafermehl, Quark, Eier, Öl, Backpulver und ein TL Salz in eine große Schüssel geben. Körnermischung und Nüsse hacken, hinzufügen und alles mit dem Knethaken des Rührgeräts verkneten

den Teig in sechs gleich große Stücke teilen und diese mit angefeuchteten Händen zu sechs Brötchen formen. diese mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen, mit Haferdrink bestreichen und mit den kernigen Haferflocken bestreuen

Die Brötchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) in 20-25 Minuten goldbraun backen. Anschließend herausnehmen und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.

Guten Appetit 😊