

Pizza-Brötchen:

300g Mehl
1/2 TL Backpulver
1/2 TL Natron
1 Ei
250 g Sahnequark (20%)
5 EL Milch
3 EL Öl
1 Tüte geriebener Käse
75 g Schinkenwürfel
1/2 rote Paprika (gewürfelt)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano



Mehl mit Backpulver und Natron
in einer Schüssel vermischen.
Ei, Quark, Milch und Öl zu dem Mehl geben und mit
den Knethaken des Handrührgeräts zu einem klebrigen
Teig kneten.
Käse, Schinken und Paprika hinzu geben und mit
1/2 TL Salz, ein paar Prisen Pfeffer, Paprika und
1TL Oregano würzen.
Alles gut vermischen.
Mit Hilfe zweier Teelöffel kleine Häufchen Teig
auf ein Backblech setzen.

Bei 180 Grad ca. 20 min backen.