

Bacon-Brötchen

Für zwei Personen:

150 g Mehl	250 g Quark	50 g Gorgonzola
50 g Bacon	4 EL Milch	$\frac{1}{2}$ EL Zucker
$\frac{1}{2}$ EL Backpulver	3 EL Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl, Quark, zerpfückten Gorgonzola und Bacon, Milch, Zucker, Backpulver, Öl und etwas Salz mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem kompakten Teig kneten.

Aus dem Teig kleinere Kugeln formen und diese im vorgeheizten Ofen 25 Minuten goldgelb fertigbacken.

Alina Schulz am 04. April 2017