



Würzige Partybrötchen

Rezept für: 16 Portionen

Zutaten:

20 g Tomaten, getrocknet
300 g Mehl
Ein Päckchen Backpulver
250g Quark
1 TL Salz
1 TL Zucker
60 g Öl
60 g Wasser
200 g Emmentaler oder Mozzarella,
gerieben
70 g Röstzwiebeln
1 EL Oregano

1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungszeit: 5-10 Minuten +
backen
backen: 40 Minuten, 180°C
Ober-/Unterhitze (nicht vorgeheizt)

Zubereitung:

Die getrockneten Tomaten in kleine Stücke schneiden.
Die alle Zutaten (bis auf das Eigelb) in eine Schüssel geben und zu einem krümeligen Teig vermischen.
Aus dem Teig 16 Brötchen formen und diese entweder nah nebeneinander oder mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Eventuell mit dem Eigelb bestreichen und im Backofen bei 180°C 40 Minuten backen (nicht vor geheizt).

Zubereitung schnelle Partybrötchen für Thermomix®

Die getrockneten Tomaten in den Mixtopf geben und in 10 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern.

Die anderen Zutaten (bis auf das Eigelb) in den Mixtopf geben und in 3,5 Minuten/Teigstufe vermischen. Wenn nötig, den Spatel zu Hilfe nehmen.

Aus dem Teig 16 Brötchen formen und diese entweder nah nebeneinander oder mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Eventuell mit dem Eigelb bestreichen und im Backofen bei 180°C 40 Minuten backen (nicht vor geheizt).

Quelle:

<https://www.organisation-mit-sabine.de/schnelles-fingerfood-wuerzige-partybroetchen/>