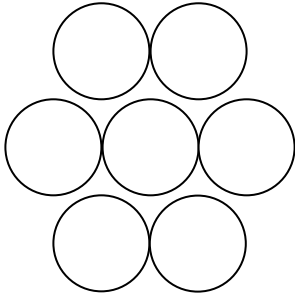


BÄCKERBLUME (QUARKÖLTEIG SALZIG)

O/P

1/2 Rez.

		Backblech mit Backpapier auslegen, Backofen vorheizen (200°C)	
	1 x GR	<p>Quarkölteig salzig → herstellen. Aus dem Teig eine Rolle formen, in 7 gleichmäßige Scheiben schneiden. Aus den Scheiben Brötchen formen. Diese von der Mitte aus wie eine Blume auf das Backblech setzen.</p> 	
	1/2 Tasse	Wasser	Mit einem Pinsel die Brötchen bestreichen.
		Kümmel, Mohn, Sesam, Kürbis- oder Sonnenblumenkerne	Jedes Brötchen mit verschiedenen Körnern oder Gewürzen bestreuen
			<u>Backen:</u> 200°C, 25 - 30 Minuten
<p><u>Nach dem Backen:</u> Die Brötchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in einem Brotkörbchen servieren.</p>			