

Räuberbrötchen

Immer wieder dürfen die Kinder beim Mittagsnack helfen und dieses Mal haben wir besondere Brötchen, die sie backen dürfen. Räuberbrötchen.

Der Name klingt sehr gefährlich, doch die Herstellung ist sehr leicht. Die Kinder wiegen hierfür die Zutaten ab und dürfen anschließend den Teig mit ihren bloßen Händen verkneten. Und hat da etwa gerade jemand genascht? Denn das besondere an den Brötchen ist der Speck und der Käse... hmm lecker.

Anschließend wird der Teig zu kleinen Brötchen geformt und in den Backofen geschoben.

Hmmmm...Räuberbrötchen



Räuberbrötchen

Aus Quark, Zucker, Salz, Milch, Öl, Mehl und Backpulver einen Quark-Öl-Teig herstellen.

Schinkenwürfel, Röstzwiebeln und Käse unterkneten.

Den Teig zu einer Rolle formen und sehr kleine Brötchen daraus formen.

Die Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und bei **180 Grad ca. 20 Minuten** backen.



250 g	Quark
1 EL	Zucker
1 TL	Salz
8 EL	Milch
6 EL	Öl
300 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
100 g	Schinkenwürfel
100 g	Röstzwiebeln
100 g	Käse, gerieben

Geschrieben von Samantha