

Quark-Müslí-Brötchen mit Apfel

Zutaten:

- 400 g Dinkelmehl
- 50 g Dinkelflocken (+Dinkelflocken zum darüber Streuen)
- 200ml Milch
- 50ml Öl
- 100g Quark
- 1 Prise Salz
- 4 gehäufte EL Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 Apfel
- etwas Wasser
- Backpapier

Anleitung:

1. Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Dinkelflocken und Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch darüber geben und alles gut miteinander vermengen. Zucker, Salz, Öl, Quark und Mandeln ebenfalls zur Masse geben. Alles weiterhin gut verrühren.
2. Apfel schälen, waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Apfel unter die Teigmasse heben. Den Teig auf eine bemehlte Fläche legen und zu einer dicken Rolle formen (er sollte nicht mehr kleben, aber auch nicht zu bröckelig sein!).
3. Von der Rolle ca. 16 Stücke abschneiden. Daraus Brötchen formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Wasser bepinseln, mit einem Messer in paar Male leicht einschneiden, und mit den übrigen Dinkelflocken bestreuen. Für 20 Minuten goldbraun backen.
4. Servieren und genießen.

