

## Quark-Brötchen

von Barbara Rütting

- 300 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Buchweizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 5 El. Sahne
- 80 g weiche Butter
- 250 g Quark
- 80 g Honig
- 1 Prise Salz
- Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- Weizen z. Bestäuben
- Butter z. Fette
- 2 El. Sahne
- Evtl. Mohn und Sesam z. Bestreuen

Das Weizenvollkorn- und Buchweizenmehl in einer Schüssel mischen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln.

Mit der Sahne und wenig Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren und mit einem Tuch bedeckt in etwa 15 Min. an einem zugfreien Platz gehen lassen, bis der Vorteig Blasen bildet.

Die weiche Butter in Flöckchen teilen und zusammen mit dem, wenn nötig, in einem Tuch ausgedrückten Quark, dem Honig zum Vorteig geben.

Mit dem Salz und der abgeriebenen Zitronenschale würzen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Diesen bearbeiten, bis er sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Ein Tuch über die Schüssel decken und den Teig mindestens 30 Min. lang aufgehen lassen. Er muss sein Volumen verdoppeln.

In der Zwischenzeit die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den aufgegangenen Hefeteig zusammendrücken und auf der bemehlten Fläche gründlich durchkneten.

Ein Backblech fetten.

Mit bemehlten Händen aus dem Teig Kugeln von etwa 5 cm formen und diese mit genügend Abstand zueinander auf das Blech setzen.  
Nochmals etwa 15 Min. aufgehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Brötchen mit Sahne/Wasser bestreichen, eine Hälfte evtl. davon mit Mohn und die andere mit Sesam bestreuen.

Das Blech auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Backofens schieben und die Brötchen ca. 20 - 25 Min. hellbraun backen.

Danach auf einen Kuchendraht legen, auskühlen lassen und möglichst frisch servieren, da sie recht schnell trocken werden.