

recipe.needed_ingredients

250 g	Premium Topfen
1	Ei
250 g	Weizenvollkornmehl
1 Pkg.	Backpulver
1 TL	Salz

Topfen-Vollkorngebäck

ein sehr sättigendes Brot

recipe.guide

1. Den Topfen in eine Knetschüssel geben und mit einem Ei verrühren.

2. Backpulver und Salz mit dem Weizenvollkornmehl vermengen, in die Topfenmasse geben und glatt rühren

3. Etwa 8 kleine Brötchen formen und auf ein gefettetes Backblech legen.

4. Das Backblech in den Ofen schieben und erst jetzt auf 220 °C (190 °C Umluft) einschalten. Bitte nicht vorheizen! Nach gut 20 Minuten sollten die Brötchen hellbraun, locker und hoch sein.

Ein Rezept der:
AMA Marketing