



## Topfen - Vollkorngebäck

ein sehr sättigendes Brot

### Anleitung

Den Topfen in eine Kneteschüssel geben und mit einem Ei verrühren. Backpulver und Salz mit dem Weizenvollkornmehl vermengen, in die Topfenmasse geben und glatt rühren. Etwa 8 kleine Brötchen formen und auf ein gefettetes Backblech legen. 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.

### Benötigte Zutaten

250 g Topfen 20%

1 Ei

250 g Weizenvollkornmehl

1 Pkg. Backpulver

1 TL Salz



Ein Rezept der:  
AMA Marketing