

## Pizzabrötchen



### **Zutaten für ca. 32 Stück:**

- 600g Mehl
- 500g Quark
- 120ml Milch
- 80ml Sonnenblumenöl
- 2 EL Zucker
- 2 Pkt. Backpulver
- 1TL Salz
- 80g Röstzwiebeln
- 150g Käse, gewürfelt
- 150g Schinken, gewürfelt

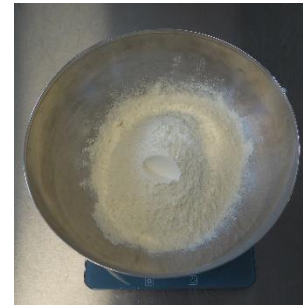
## Materiale und Zutaten



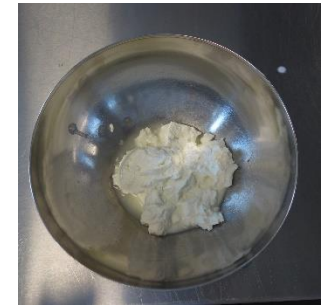
Zutaten bereitstellen



Arbeitsmaterial  
bereitstellen



600g Mehl abwiegen



500g Quark abwiegen



120ml Milch abmessen



80ml Sonnenblumenöl  
abmessen



2 EL Zucker in eine  
Schale geben



1 TL Salz in eine  
Schale geben

## Zutaten



80g Röstzwiebeln  
abwiegen



150g gewürfelten  
Schinken abwiegen



150g Käse abwiegen



Backpulver bereitlegen



Alle vorbereiteten  
Zutaten

## Zutaten vermengen und formen



Mehl, Backp., Quark, Milch, Öl, Zucker, Salz in die Schale geben.



Mit den Knetharken zu einem Teig verkneten.



Schinken, Käse und Röstzwiebeln dazugeben.



Alles miteinander verkneten.



50g Teig mit den Fingern auf einer Waage abwiegen.



Den Teig zu Kugeln formen und einfrieren...



... oder die Kugeln bei 180° Umluft ca. 20 Minuten backen.  
15 St. pro Backblech.



Guten Appetit