

# FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

## Quarksemmeln

für 8 - 10 Stück

250g Mehl - 250g Quark - 2 Eier - 2EL Zucker - 1 Päckchen Vanillinzucker - 1 Päckchen Backpulver - 1 Prise Salz - etwas Sahne

Quark, Zucker, Eier, Vanillinzucker und das Salz vermengen. Separat das Mehl und das Backpulver mischen.

Langsam die Mehlmischung mit einem Schneebesen unter die flüssige Mischung heben und anschließend gut durchrühren - am besten mit den Knethaken des Rührgeräts.

Anschließend ein Glas Wasser bereitstellen und mit zwei feuchten Esslöffeln 8 - 10 gleich große Kugeln auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Die Kugel etwas platt drücken und bei 200°C in den Ofen geben.

Nach 10-12 Minuten die Brötchen mit etwas Sahne einpinseln und noch einmal 3-5 Minuten backen, bis sie gold-braun sind.  
Auskühlen lassen - fertig.

Zubereitungszeit: ca. 10 Min

Backdauer: ca. 15 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!