

Dinkel-Quark-Kröstchen

Dinkel-Quark-Kröstchen – Leckere Brötchen mit Quark & Vollkornmehl

Die Dinkel-Quark-Kröstchen sind ganz einfach in der Zubereitung und benötigen nur wenige Zutaten. Ich mag sie unheimlich gerne, weshalb es diese Brötchen bei uns auch regelmäßig gibt. Ich hatte das Rezept und ein Bild von den Brötchen vor einiger Zeit bei Instagram geteilt und unheimlich viel positive Resonanz erhalten, weshalb es die Brötchen nun auch endlich hier her geschafft haben.

Auch bei diesem Brötchen-Rezept werden die Zutaten für den Teig direkt komplett zusammen gewürfelt. Einfach alles in eine Schüssel geben und gut vermengen. Der Teig darf für gute 5-7 Minuten geknetet werden und sich anschließend eine gute Stunde ausruhen. Danach ist er schön soft und sollte eigentlich nicht kleben. Dann falte ich den Teig einige male und formen ihn zu einer Rolle, welche ich ein wenig platt drücke und anschließend schräg in 8 Teile schneide. Diese kommen dann so direkt auf ein bemehltes Blech, wo sich die Teiglinge noch einmal entfalten können, bis der Ofen seine Temperatur erreicht hat.

Mit Dinkel-Vollkornmehl, Quark, Milch & Trockenhefe

Dann kommen die Dinkel-Brötchen auch schon in den Ofen und sind nach kurzen 20 Minuten auch schon fertig. Die Brötchen sind richtig lecker und wirklich mega unkompliziert zu backen. Für diese Brötchen habe ich Dinkel-Vollkornmehl und Magerquark

mit 0% Fett verwendet, was daran liegt, das es bei uns keinen Quark mit Fett gibt ☐ Da viel die Auswahl nicht so schwer ☐

Da unser Quark hier ganz anders ist und eher die Konsistenz von Joghurt hat, benötige ich oft weniger Flüssigkeit. Für die Dinkel-Kröstchen verwende ich etwa 80-100 ml Milch, vielleicht braucht ihr ein wenig mehr, weil der deutsche Magerquark doch um einiges fester ist. Der Teig sollte hinterher relativ weich sein, sich aber anfassen lassen, ohne das er an den Händen kleben bleibt.



Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Brot & Brötchen zum ausprobieren & nachmachen



Luftige Weizenbrötchen



Dinkel-Zwiebel-Baguette



Laugenkonfekt



Protein Joghurt Brötchen



Bananenbrot mit Chocolate Chips



Einfache Weißbrote



Focaccia mit Knoblauch & Käse



Weizen-Vollkornbrot



Salat Rezepte

Das Salat Kochbuch mit 125
leckeren Salat Rezepten - Inkl.
Salat Dressing, Vinaigrette,
Salat "To Go" & Bowls

*Als eBook & Taschenbuch
erhältlich!*

mehr Infos zum Buch