



Glutenfreie Pizzabrötchen

★★★★★

Glutenfreie Brötchen

Vorbereitungszeit: 25 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 4 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

300 g Mehl, glutenfreies

250 g Magerquark

1 EL Zucker

8 EL Milch

6 EL Öl

1 TL Salz

1 Pck. Backpulver

80 g Käse, gerieben

80 g Schinken, magerer, gewürfelt
etwas Käse, zum Bestreuen

NÄHRWERT

Calories: 542 kcal

Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit den Knethaken vermengen und zu kleinen Brötchen formen. Die Brötchen mit etwas Abstand auf ein Blech mit Backpapier legen. Je nach Geschmack mit etwas Käse belegen und bei 160°C Umluft auf der mittleren Ofenschiene für ca. 20 Min geben.

Dieses Rezept ist sehr wandelbar, man kann es auch mit ganz normalem Mehl backen oder Zutaten beliebig austauschen. Sehr lecker schmeckt es auch, wenn man Käse und Schinken weg lässt und stattdessen Kümmel, Sesam oder Mohn nimmt. Je nach Geschmack halt.