



FRÜCHTIGE BRÖTCHEN

ZUTATEN

9 Brötchen

1 säuerlicher Apfel, geviertelt

1 Birne, geviertelt

300 g Mehl

3 TL Backpulver

100 g Zucker

2 Prisen Anispulver

200 g Magerquark

1 Ei

100 g Butter in Stücken

50 g "Wii-beerli" :-)

50 g Hagelzucker

ZUBEREITUNG

- Apfel und Birne in den Mixtopf geben und 5Sek./Stufe 4 zerkleinern. mit dem Spatel nach unten schieben.
- Restliche Zutaten bis auf "Wii-beerli" und Hagelzucker zugeben, 1 Min/ Teigmodus verkneten.
- "Wii-beerli" zugeben und weitere 30Sek/Teigmodus vermengen.
- Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig in 9 vorbereitete Muffinsförmchen geben und leicht mit Hagelzucker bestreuen. Im unteren Drittel des Backofens 20-25 Min. backen.

Genussmix.ch