

Pizzabrötchen aus Topfen-Öl-Teig

Die Pizzabrötchen aus Topfen-Öl-Teig schmecken einfach wunderbar und dieses Rezept ist ein echter Geheimtipp.

Verfasser: ninehaschen

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Foto: ninehaschen

Zutaten

600 g	Weizenmehl (Typ 405)
500 g	Topfen
16 EL	Milch
12 EL	Öl
2 EL	Kristallzucker
2 Packungen	Backpulver
1 TL	Salz
100 g	Röstzwiebeln
200 g	Käse (geriebenen, Gouda oder andere Sorte nach Wahl)
250 g	Schinken (gewürfelten)

Zubereitung

1. Für die Pizzabrötchen aus Topfen-Öl-Teig zuerst das Mehl, Backpulver, Topfen, Milch, Öl,

Zucker und Salz miteinander verkneten bis der Teig geschmeidig ist. Nun die Röstzwiebeln, Käse und Schinkenwürfel in den Teig einkneten bis alles gleichmäßig verteilt ist.

2. Jetzt geht es ans Brötchen formen, euch bleibt hierbei freigestellt wie groß oder klein ihr diese macht. Verteilt sie mit einem Abstand von mindestens 3-4 cm auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech.
3. Heitzt den Backofen auf gut 180°C vor. Gebt nun das Backblech für ca. 30 Minuten zum Backen hinein. Achtet aber darauf das sie nicht zu dunkel werden, da je nach Größe die Backzeit variiert.
4. Solltet ihr euch nicht ganz sicher sein ob sie schon gar sind, scheidet einfach eines auf. Lasst euch nicht vom Käse täuschen da es ein wenig dannach aussieht als wären sie noch nicht gar wenn er im Inneren zerläuft.

Tipp

Ich stelle gern eine feuerfeste Schale mit in den Ofen damit die Brötchen nicht zu trocken werden. Die Pizzabrötchen aus Topfen-Öl-Teig lassen sich super für Partys als kleiner Snack machen aber auch zu jeder Alltagssituation sind sie sehr lecker.