

# Pizzabrötchen (Quark- Öl- Teig)



## Zutaten:

300 g Quark  
600 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver  
2 TL Salz  
3 TL Zucker  
12 EL Öl  
10 EL Milch  
250 g Käse, gerieben  
1 Zwiebel, klein gewürfelt  
200 g Salami, klein gewürfelt  
1 Paprikaschote(n), grüne, klein gewürfelt  
1 EL Basilikum oder Oregano, getrocknet

## Zubereitung:

Den Quark mit Mehl, Backpulver, Salz, Zucker, Öl und Milch zu einem recht zähen Teig vermischen.

Danach die weiteren klein geschnittenen (Pizza)-Zutaten untermengen.

Von dem Teig jeweils ca. 3 cm große Häufchen auf ein vorbereitetes Backblech setzen - das ergibt dann so um die 30 Stück.

Im vorgeheizten Backofen bei 170°C für ca. 20-30 Min. backen, bis sie schön goldgelb sind.

Ihr könnt auch Mais, klein geschnittene Peperoni oder andere klein geschnitten Zutaten nach Wahl unter den Teig geben.