

### Haferflockenbrötchen:

Ihr steht am einsamen Strand, kein Bäcker weit und breit, Ihr habt aber Lust auf frische Brötchen? Vielleicht mal was anderes als nur die klassische Weizenvariante? Dann sind diese Haferflockenbrötchen genau das Richtige für Euch. Der Vorteil ist, dass der Teig nicht gehen muss. Sie können also in einem Rutsch zubereitet werden.



### Zutaten für 6 Brötchen:

250gr. Haferflocken (+ Haferflocken oder andere Körner zum Bestreuen)

250gr. Quark

100ml Sprudelwasser

1 Päckchen Backpulver

Salz

1. Alle Zutaten miteinander vermischen
2. Daraus 6 Brötchen formen und den Teig in Haferflocken oder anderen Körnern wälzen
3. Die Brötchen gleichmäßig im Omnia mit Silikonform verteilen
4. 5 Minuten auf voller Flamme, dann 15 Minuten auf halber Flamme backen
5. Einmal wenden und weitere 15 Minuten auf halber Flamme, danach nochmals 5 Minuten auf voller Flamme backen

Der Teig ist sehr klebrig, daher empfiehlt es sich, die Brötchen mit Hilfe von lebensmittelechten Handschuhen zu formen. Dies verursacht weniger Schmutz im Spülbecken.

Die Brötchen werden zwar klein, sind allerdings sehr sättigend – und gesund. Sie haben einen leicht süßlichen Geschmack, können aber sowohl herzhaft als auch süß belegt werden.