



KAROTTENBRÖTCHEN SCHNELL, EINFACH UND LECKER!

Dieses Jahr habe ich für Euch ein ganz schnelles und total einfaches Rezept. Aus nur wenigen Zutaten zaubert Ihr leckere Karottenbrötchen auf den Frühstückstisch. Natürlich im Körbchen ... Dass wir dem diesjährigen Thema auch treu bleiben.

Ich liebe es, mit Karotten zu backen. Ob im Kuchen, im Frühstücks Porridge oder im Waffelteig. Karotten im Teig geben dem Gebäck nicht nur eine schöne Farbe. Je nachdem ob die Karotten fein oder grob geraspelt werden bekommt man ein herrlich saftiges Gebäck mit Biss.

### **Wie versprochen braucht Ihr nur wenige Zutaten**

- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g zarte Haferflocken
- 1 Tl Salz
- 350 g Skyr oder Magerquark
- 1 El Öl
- 100 g geraspelte Karotten
- Körnermischung oder Haferflocken zum Bestreuen

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen
2. Mehl, Haferflocken, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen
3. Skyr oder Magerquark, Öl und die geraspelten Karotten dazugeben und zügig zu einem Teig verarbeiten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser hinzufügen. Wenn der Teig zu klebrig ist, etwas Mehl dazu geben. Die Konsistenz hängt ganz davon ab, ob Ihr Skyr oder Magerquark nehmt, wie fein die Karotten geraspelt sind oder welches Mehl ihr verwendet.
4. Den Teig in ca. 90 g Portionen teilen, zu Kugeln formen und diese zu ovalen Brötchen formen.
5. Mit Wasser bepinseln, mit Körner oder Haferflocken bestreuen und die Oberfläche tief einschneiden.
6. Die Brötchen bei Heissluft 220 Grad vorgeheiztem Backofen erst 10 min. backen, dann den Ofen auf 180 Grad runterschalten und weitere 10 min. backen.

**Viel Freude beim Backen und eine schöne Osterzeit wünscht Euch Jessica**

