

# Käse-Speck-Brötchen

Hier ein weiteres schnelles Rezept für einen leckeren, herzhaften Snack... ob zum Vesper, als Snack zum Wein, zum Stehempfang oder zum Kindergeburtstag - diese kleinen Teile kommen garantiert immer wieder gut an! Außen sind sie schön knusprig, innen saftig und weich. Außerdem eignen sie sich perfekt zum einfrieren - einfach gefroren aufs Blech packen und kurz aufbacken, dann schmecken sie wie frisch.



Zutaten (ca. 32 Stück):

---

- **100 g geriebener Emmentaler**
  - **250 g Quark (Magerstufe oder 20% Fett)**
  - **120 ml Milch**
  - **100 g neutrales Öl**
  - **1 EL Zucker**
  - **1 Prise Salz**
  - **300 g Mehl**
  - **1 Pg. Backpulver**
  - **1 Dose Röstzwiebeln (100 g)**
  - **125 g Katenschinkenwürfel**
  - **etwas Naturjoghurt zum Bestreichen**
- 

Alle Zutaten von Käse bis Salz in eine Schüssel geben, kurz mit dem Schneebesen verrühren. Die restlichen Sachen (außer Joghurt) hinzufügen und unterkneten. Aus dem Teig ca. 32 kleine Bällchen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit dem Joghurt bestreichen und im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten goldbraun backen.



Tipps:

- Ich knete den Teig immer kurz mit der Hand, das geht am schnellsten. Die doppelte Menge lässt sich auch gut in der Küchenmaschine mit Knethaken zubereiten.
  - Es kommt wirklich 1 EL Zucker in den Teig, das ist kein Tippfehler.
  - Die Backzeit hängt von der Größe der Brötchen ab - ich hab auch schon ganz kleine im Mini-Format gebacken. Dann dauert es natürlich etwas kürzer.
-