

## Möhrenbrötchen (für 10 Brötchen)

### Zutaten für den Teig:

250g Magerquark  
1 Ei  
2 EL Öl  
½ TL Salz  
2 TL Zucker  
1 Pr geriebene Muskatnuss  
350g Weizenmehl oder Dinkelmehl  
1 Pck. Backpulver  
200g Möhren  
1TL Orangenabrieb  
1Msp. Piment

### Zum Bestreichen:

2 EL Öl



Den Backofen auf 180°C vorheizen. Möhren schälen und fein reiben. Mit Orangenschale und Piment mischen.



Quark mit Ei, Öl, Salz, Zucker, Muskatnuss und dem Möhrenmix verrühren. Mehl und Backpulver vermischen. Mit Handrührgerät oder Küchenmaschine alles zu einem Teig verkneten.



Den Teig auf einer bemehlten Fläche zu einer Rolle formen und in 10 Teile schneiden. Jede Portion in einen langen Strang rollen und zu einer Schnecke oder Brezel eindrehen.



Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Öl bestreichen.



Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.



**Guten Appetit!**