



Picknickbrötchen „Highlands“

4-6 Pers.



150 g Dinkelvollkorn-
mehl – mit

150 g Weizenmehl
(Type 405) –



250 g Quark –
1 Pck. Backpulver –

1 Teel. Salz --

8 Eßl. Milch –



6 Eßl. Rapsöl --

mischen und zu einem geschmeidigen Teig
verkneten.



100 g Highlandsalami –
125 g Mozzarella –

und
fein würfeln
von

3-4 Zweigen Thymian –

die Blättchen abzupfen und grob hacken.
Salami, Mozzarella und Thymian unter den
Teig kneten.
Den Teig zu einer Rolle Formen gleichmäßige
Scheiben abschneiden, diese zu kleinen Bröt-
chen formen, auf ein mit Backpapier ausgeleg-
tes Backblech legen und
20 -25 Min. bei 200°C im Backofen backen.

TIPP:

Sehr lecker mit „Clotted Cream“

Englische Clotted Cream vom Kontinent



150 g Butter – mit



½ Becher Creme double
oder Schmand – und

1 Msp. Salz –

mit dem Handrührgerät sehr cremig rühren.