

# Joghurt-Brötchen

## Zutaten (für 6 Stück):

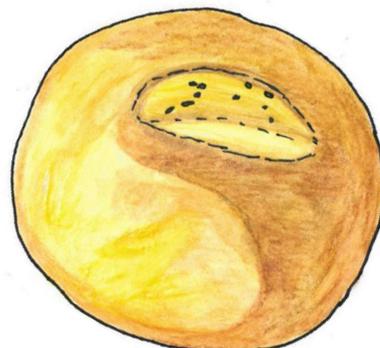
- 250 g Joghurt
- 1-2 EL Milch
- 1/2 TL Salz
- 300 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver



## Zubereitung:

1. Joghurt, Milch und Salz in einer großen Schüssel verrühren.
2. Mehl und Backpulver in einer weiteren Schüssel vermischen.
3. Die Mehlmischung zu der Joghurtmasse geben und alles gut miteinander vermengen. Danach mit bemehlten Händen zu einem Teig verkneten. Sollte der Teig zu klebrig sein, esslöffelweise Mehl hinzugeben, bis er geschmeidig ist.
4. Aus dem Teig 6 Brötchen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
5. Die Brötchen auf mittlerer Schiene in den noch kalten Backofen schieben und bei 180 °C Umluft für ca. 30 Minuten backen.
6. Die Brötchen sind fertig, wenn sie beim Klopfen mit den Fingern auf die Unterseite hohl klingen.

Guten Appetit!



# Kräuter-Aufstrich

## Zutaten:

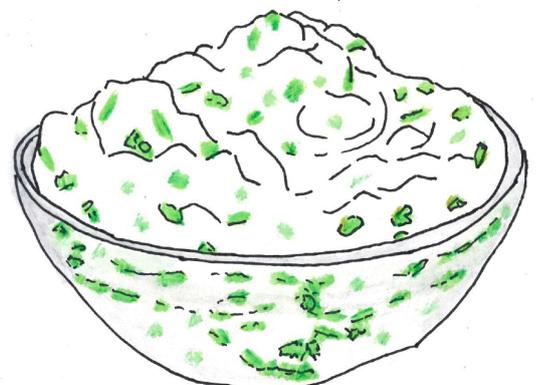
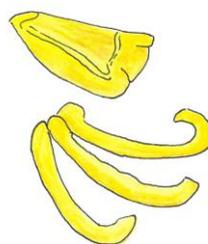
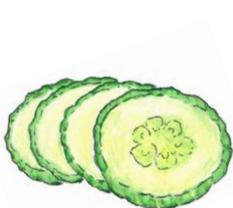
- 1/2 Bund frische Kräuter (z.B. Schnittlauch und Petersilie, ersatzweise 4 TL TK-Kräuter)
- 200 g Frischkäse
- 125 g Joghurt
- 100 g Crème Fraîche
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Paprikapulver



## Zubereitung:

1. Kräuter kalt abwaschen und gut trocken schütteln. Kräuter klein schneiden.
2. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und gleichmäßig verrühren.

Ein leckeres Joghurt-Brötchen mit Kräuter-Aufstrich ist zusammen mit ein paar Gurken- oder Tomatenscheiben und Paprikastreifen ein perfektes Frühstück. UND es lässt sich wunderbar mit in die Schule nehmen.



Guten Appetit!

