Pizzabrötchen ca. 16 Stück

300	g	Mehl
150	g	Quark
125	g	Speck
125	g	Käse
7	ES	Öl
7	ES	Milch
1	ES	Zucker
1	Pack	Backpulver
1	Prise	Salz

Den Speck von der Schwarte und Knobel befreien dann in kleine Würfel schneiden und den Käse die Kanten ab schneidern über eine Raspel in feine Streifen reiben.

Mehl abwiegen und mit Backpulver vermischen.

Quark abwiegen in einer Rührschüssel geben das Öl, Milch, Salz und Zucker zu einer Flüssigkeit verrühren.

Mehl und Backpulver durch ein Sieb sieben und zur Flüssigkeit hinzufügen und mit der Hand oder mit Handrührgerät (Knet Hagen) zu ein festen teig kneten.

Aus der Rührschüssel nehmen auf der Arbeitsfläche ausbreiten den Käse und Speck drauf verstreuen dann alles noch mal mit der Hand richtig durch Kneten, bis sich alles vermischt hat.

Den Teig in eine Rolle formen und in 16 gleich massige teile teilen und zu Brötchen formen.

Den Backofen auf 180 Crad vorheizen Die Brötchen ca. 20 Min Backen.