

## Schnelle Pitabrötchen



### Zutaten für 4 – 8 Brötchen je nach Größe

250 g Magerquark  
50 feine Haferflocken  
50 g Sonnenblumenkerne  
150 g Dinkelvollkornmehl  
1 Ei  
½ Päckchen Backpulver  
1 TL Salz

### Zubereitung

1. Magerquark in eine Schüssel geben.
2. Alle weiteren Zutaten hinzufügen und mit den Knethaken eines Mixers verkneten. Wenn der Teig noch zu sehr klebt etwas Mehl hinzufügen und mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. 4 – 8 Brötchen formen und diese nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
4. Im Backofen bei 200° C Ober-/Unterhitze (oder 180°C Umluft) ca. 20 Minuten backen.