

Tannenbaum-Pizzabrötchen mit Bergblumenkäse

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten

Zutaten für 16 Brötchen:
250 g ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung 20 % Fett i.Tr.
30 g Olivenöl
etwa 100 ml Wasser
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Salz
150 g ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse
3 Zehen Knoblauch
50 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
1 EL gehackte Petersilie

So geht's

1. **ANDECHSER NATUR Bio-Speisequarkzubereitung**, Öl, Wasser, Mehl, Backpulver und Salz in eine große Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2. Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

3. Den **ANDECHSER NATUR Bio-Bergblumenkäse** reiben, die Knoblauchzehen pressen und

beides vermengen.

4. Den Teig in 16 gleichgroße Teile trennen. Jeweils zu Kugeln formen, eine Mulde eindrücken und ein TL der Käse-Mischung hineingeben. Ringsum die Enden zusammendrücken, sodass der Käse komplett verschlossen ist. Zu kleinen Brötchen formen und mit der zusammengedrückten Seite nach unten zu einem Tannenbaum auf ein Backblech mit Backpapier legen.

5. Die Pizzabrötchen 10 Minuten backen.

6. Währenddessen die **ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter** schmelzen und mit der Petersilie vermengen.

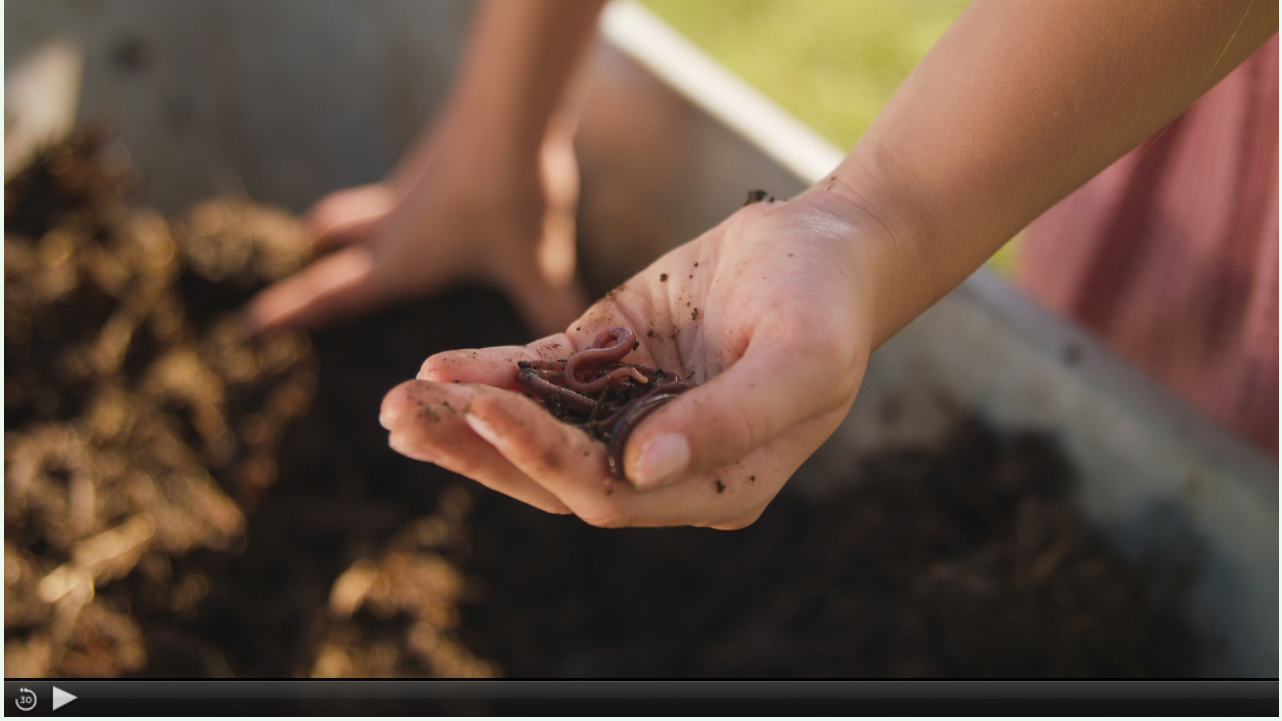
7. Die Pizzabrötchen kurz aus dem Ofen holen, mit der Hälfte der Petersilienbutter bepinseln und weitere 5 Minuten backen. Die restliche Butter im Anschluss über die Brötchen pinseln und noch warm servieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

