



Mandel-Zimtbrötchen

Ergibt: 6 Brötchen

Zutaten:

120 g Mandelmehl

50 g Kokosmehl

40 g gemahlene Mandeln

40 g Erythrit (Menge kann nach Belieben angepasst werden)

1 TL Backpulver

2 TL Zimt

200 g Magerquark

2 Eier

1-2 EL Mandelmilch, ungesüßt

optional: 1-2 EL Zimtflakes

zum Bestreichen: 1 Eigelb + 1 TL
Mandelmilch

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die trockenen Zutaten miteinander verrühren, dann den Quark, die Eier und etwas Mandelmilch zugeben und zu einem Teig verkneten.
3. Für noch mehr Zimtgeschmack können optional noch Zimtflakes unter der Teig geknetet werden – ich finde das superlecker.
4. Aus dem Teig 6 Brötchen formen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.
5. Das Eigelb mit dem TL Mandelmilch verrühren und die Brötchen damit einpinseln.
6. Im vorgeheizten Ofen ca. 20-22 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.