



## Picknickbrötchen „Highlands“

4-6 Pers.



150 g Dinkelvollkorn-  
mehl – mit

150 g Weizenmehl  
(Type 405) –



250 g Quark –  
1 Pck. Backpulver –

1 Teel. Salz --

8 Eßl. Milch –



6 Eßl. Rapsöl -- mischen und zu einem geschmeidigen Teig  
verkneten.



100 g Highlandsalami – und  
125 g Mozzarella – fein würfeln  
von

3-4 Zweigen Thymian – die Blättchen abzupfen und grob hacken.  
Salami, Mozzarella und Thymian unter den  
Teig kneten.  
Den Teig zu einer Rolle Formen gleichmäßige  
Scheiben abschneiden, diese zu kleinen Bröt-  
chen formen, auf ein mit Backpapier ausgeleg-  
tes Backblech legen und  
20 -25 Min. bei 200°C im Backofen backen.

### **TIPP:**

Sehr lecker mit „Clotted Cream“

## Englische Clotted Cream vom Kontinent



150 g Butter – mit



½ Becher Creme double  
oder Schmand – und

1 Msp. Salz – mit dem Handrührgerät sehr cremig rühren.