

Käse-Sped Brötchen aus dem Airfryer



150 gr. Käse nach Wahl → 5 Sek/Stk

125 gr. Speckwurst

350 gr. Mehl

250 gr. Quark Hagerstufe

60 gr. Milch

Knappem TL Kräutersalz

1 Pck Backpulver

2 min / Knetstufe

Runde, kleine Brötchenbälle formen* und in den mit

Backpapier ausgekleideten Airfryer. 10-12 min
bake 180°C

1-2 x Zwischendurch schütteln

* Tipp: Mit Kugel oder Gekugelformer bekommt man gleichmäßige Menge für jedes Brötchen