

Leben zur Zeit Jesu

Fladenbrot-Rezept:

Zutaten:

500 g Mehl

500 g Quark (Topfen)

1 Päckchen Backpulver

5 El. Margarine

½ L Milch

Salz

Thymian, Majoran

Zubereitung:

Mehl, Quark und Backpulver in einer Schüssel vermischen.

Anschließend die geschmolzene Margarine, die lauwarme Milch und alle Gewürze dazugeben.

Alles gut durchkneten und flache (kleine) Fladen formen.

Im Backofen bei 200 Grad 20 Minuten goldgelb backen.

Die Fladen schmecken warm besonders gut.