Die kleinen leckeren " Eutiner Quarkbrötchen"

1 Ei
1 halber Teel. Zucker
1 halber Teel. Salz
250 g. Quark
300g. Mehl
1 P. Backpulver
4 Eßl. Oel
4 Eßl. Milch

Alle Zutaten miteinander vermischen und in der Hand zu kleinen Brötchen formen. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen. Guten leckeren Appetit.

Die schmackhafte " Eutiner " Lauch-Käsesuppe mit Kochschinken!

Für 4 Personen

Zutaten:
4 Stangen Lauch
1 Bund Lauchzwiebeln
1Liter und 1 halber Liter Gemüsebrühe
200g Schmelzkäse
200g Schmelzkäse mit Kräutern
50g Butter
Salz, Pfeffer und Muskat
6 Scheiben Kochschinken
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand

So wird es gemacht: Lauch und Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, danach Lauch und Lauchzwiebeln glasig anschwitzen.
Mit Brühe und Sahne auffüllen, 10 – 15 min köcheln lassen. Schmelzkäse und Schmand unterrühren und einmal aufkochen lassen. Kochschinken untermischen, Salz, Pfeffer und Muskat ca. 10 min. weiter köcheln lassen.

Guten Appetit .