

## Rezept

# Cranberrybrötchen

Ein Rezept von Cranberrybrötchen, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>350 g</b> Vollkorn-Dinkelmehl	<b>150 g</b> Dinkelmehl (Type 630)
<b>50 g</b> Kokosmehl	Salz
<b>125 ml</b> Milch (+ 1 EL zum Bestreichen)	<b>1 Würfel</b> frische Hefe (42 g; oder 1 Pck. Trockenhefe)
<b>250 g</b> Magerquark	<b>2</b> Eier (M)
<b>150 g</b> weiche Butter	<b>2 EL</b> flüssiger Honig
<b>1 TL</b> Vanilleextrakt	<b>125 g</b> getrocknete Cranberries
Mehl zum Arbeiten	<b>1</b> Eigelb (M)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 16 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal, 11 g F, 9 g EW, 31 g KH

## Zubereitung

1. Alle Mehlsorten und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. 125 ml Milch lauwarm erhitzen. Hefe in die Milch bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Quark, Eier, Butter, Honig, Vanille und Hefemilch zur Mehlmischung geben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Cranberrys unterkneten. Teig mit etwas Mehl bestäuben und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min. gehen lassen.
2. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und in ca. 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück zu einem runden Brötchen formen. Die Brötchen mit etwas Abstand zueinander auf die Bleche legen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.
3. Backofen auf 190° (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Eigelb mit 1 EL Milch verquirlen, Brötchen damit bestreichen. Im Ofen (Mitte) blechweise nacheinander je 25-30 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.