

Rezept

Quark-Rosinen-Brötchen

Ein Rezept von Quark-Rosinen-Brötchen, am 28.04.2025

Zutaten

250 g Mehl (Type 405) + 1 EL Mehl	1 Pck. Trockenhefe (7 g)
125 g Magerquark	1 Prise Salz
2 EL Honig	2 Eier (Größe M)
75 g zerlassene Butter	100 g Rosinen
1 Eigelb	2 EL Milch

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl bis auf 1 EL mit der Trockenhefe mischen. Quark, Salz, Honig, Eier und Butter verrühren, zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Min. ruhen lassen.

2. Die Rosinen mit 1 EL Mehl mischen, zum Teig geben und nochmals gründlich durchkneten. Den Teig zur Rolle formen und in 12 Stücke schneiden. Daraus Brötchen formen, auf ein Backblech legen und kreuzweise einschneiden. Eigelb mit Milch verrühren, die Rosinenbrötchen damit bestreichen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) bei 200° (Umluft 180°) 20-25 Min. backen.