

## Rezept

# Rosinenzöpfchen

Ein Rezept von Rosinenzöpfchen, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>1 Becher</b>	Magerquark (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	<b>1/3 Becher</b>	Milch (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
	1/3 Becher Öl		1/2 Becher Zucker
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker	<b>1 Prise</b>	Salz
<b>3 Becher</b>	Mehl, Type 405	<b>3</b>	1/2 TL Backpulver
	3/4 Becher Rosinen	<b>1 EL</b>	Mehl
	Mehl für die Arbeitsfläche	<b>2 EL</b>	Milch zum Bestreichen
	Puderzucker zum Bestäuben		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 190° vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon mit der Quark-Öl-Masse verrühren. Die Rosinen in 1 EL Mehl wälzen, dazugeben und mit dem restlichen Mehl zügig unterkneten. Je nach Konsistenz noch etwas Mehl unterkneten.
2. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche dritteln, die Dritteln zu Rollen formen und daraus Zöpfe flechten. Auf das Backblech legen und mit der Milch bestreichen. Im Backofen (Mitte, Umluft 170°) ca. 25 Min. backen. Lauwarm mit Puderzucker bestäuben und ganz frisch servieren.