

## Rezept

# Russische Quarkbrötchen

Ein Rezept von Russische Quarkbrötchen, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>500 g</b> Weizenmehl Type 550	<b>42 g</b> Hefe (1 Würfel)
<b>4 + 125 TL + g</b> Zucker	<b>1/4 TL</b> Salz
<b>125 g</b> weiche Butter	<b>2</b> Eigelb + 1 Ei (Größe M)
<b>ca. 250 ml</b> warmer Kefir	<b>500 g</b> Magerquark
<b>1 Pck.</b> Vanillezucker	<b>2 EL</b> Zitronensaft
<b>1 EL</b> Speisestärke	Mehl zum Bearbeiten
Fett für die Backbleche	<b>4 EL</b> flüssige Butter

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 18 Brötchen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe darüberbröckeln. 4 TL Zucker, Salz, Butter, Eigelbe und Kefir (bis auf ca. 50 ml) dazugeben. Alles ca. 5 Min. kräftig rühren. Bei Bedarf noch Kefir hinzufügen. Zugedeckt ca. 3 Std. ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
2. Quark in einem Sieb abtropfen lassen, mit Ei, 125 g Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und Stärke glatt rühren. Aus dem Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zwei Stränge formen, in je neun Stücke teilen und diese zu runden Brötchen formen. Auf zwei gefettete Backbleche legen, zugedeckt ca. 2 Std. warm ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. In jedes Teigstück eine Mulde drücken und mit Quark füllen. Den Backofen auf 220° vorheizen (Umluft nicht geeignet) und die Brötchen auf der mittleren Schiene nacheinander ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und noch warm mit flüssiger Butter bestreichen.