

Rezept

# Zuckerfreie Rosinenbrötchen

Ein Rezept von Zuckerfreie Rosinenbrötchen, am 28.06.2026

## Zutaten

### Für den Teig

|                                     |                                  |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| <b>20 g</b> frische Hefe (½ Würfel) | <b>600 g</b> Vollkorn-Weizenmehl |
| <b>1 TL</b> Salz                    | <b>50 g</b> weiche Butter        |
| <b>200 g</b> Magerquark             | <b>100 g</b> Rosinen             |
| <b>1</b> Eigelb (M)                 |                                  |

### Außerdem

Backpapier und Fett für die Form Mehl zum Arbeiten

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform (Ø 26 cm; 12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 6 g F, 9 g EW, 37 g KH

## Zubereitung

1. Für den Teig 250 ml lauwarmes Wasser in eine Rührschüssel gießen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren im Wasser vollständig auflösen. Mehl und Salz mischen und mit weicher Butter und Quark zum Hefewasser hinzufügen. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Inzwischen den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Ränder einfetten.
3. Den Teig mit bemehlten Händen nochmals durchkneten, dabei die Rosinen einarbeiten. Dann den Teig in zwölf Portionen teilen, jede Portion mit den Händen zu einer Kugel formen und eng nebeneinander in die Springform setzen. Die Brötchen abgedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen. Den Backofen auf 200° vorheizen.
4. Das Eigelb mit einer Gabel in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die Brötchen mit dem Eigelb bestreichen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun backen. Dann herausnehmen, kurz abkühlen lassen und aus der Form lösen.