Quark-Rosinen-Brötchen



Di
ese leckeren, süßen Brötchen sind schnell gemacht und passen prima zu einem ausgiebigen Sonntagsfrühstück – und falls etwas übrig bleibt, hat man auch schon eine Kleinigkeit zum Nachmittagskaffee.

Für ca. 9 Stück :

250 gr Quark

8 EL Milch

1 Ei

10 EL (Sonnenblumen-) Öl

6 EL Zucker

2 TL Vanillepaste oder 2 Pä. Vanillezucker

1 Prise Salz

1/2 unbehandelte Zitrone, davon nur die abgeriebene Schale

1 handvoll Rosinen

500 gr. Mehl (evtl. 100gr. Mehl durch 100gr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse ersetzen)

1 Pä. Backpulver

etwas Milch zum Bestreichen

Backofen auf 200°C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Die Rosinen mit etwas kochendem Wasser übergießen, 10 Minuten ziehen und anschließend abtropfen lassen.

Alle Zutaten (bis auf Rosinen, Mehl und Backpulver) zu einer glatten Masse verrühren.

Mehl und Backpulver mischen und langsam unter die Quarkmasse rühren bis ein Teig entsteht. Die Rosinen dazugeben und gleichmäßig im Teig verteilen.

Ca. 9 Brötchen aus dem Teig formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Milch betupfen.

Ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Kurz vor Schluß noch einmal mit Milch bepinseln.

