

Quark-Aprikosen-Brötchen

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

100 ml Milch
50 g Butter oder Margarine
125 g getrocknete Aprikosen
375 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
100 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (Größe M)
250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

1 EL Milch
1 Eigelb (Größe M)
50 g getrocknete Aprikosen
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt
etwas Puderzucker



etwa 8 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipp:

- Variieren Sie die Brötchen statt mit Aprikosen mit getrockneten Cranberrys, Pflaumen oder Rosinen.

1. Vorbereiten: Milch in einem kleinen Topf erwärmen, Butter oder Margarine darin zerlassen. Aprikosen würfeln.

2. Hefeteig: Mehl und Hefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Übrige Zutaten, außer die Aprikosen, und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt die Aprikosen unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten. Aus dem Teig entweder 8 runde Brötchen formen oder etwa 2 cm dick ausrollen und etwa 8 beliebige Motive ausstechen oder ausschneiden z. B. Blüten. Teigstücke auf das Backblech legen und nochmals gehen lassen.

4. Milch mit Eigelb verquirlen, Teigstücke damit bestreichen. Aprikosen in Streifen schneiden und mit den Mandeln darauf streuen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Brötchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 16 g, F: 18 g, Kh: 52 g, kJ: 1.864, kcal: 445