

Quark-Aprikosen-Brötchen

Süße Quarkbrötchen mit getrockneten Aprikosen - der Hefeteig wird ausgestochen z.B. in Blütenform.

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

— bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
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 gemahlene
Mandeln
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 gehobelte
Mandeln
Puderzucker

1 Vorbereiten:

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

2 Hefeteig zubereiten:

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



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 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.

Tipps aus der Versuchsküche

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

