

Rosinen-Knoten

Leckere Brötchen ohne Hefe mit Rosinen und Quark für den Brunch.

etwa 12 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Rö. Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma
1 Pr. Salz
150 g Speisequark (Magerstufe)
100 ml Milch
100 ml Speiseöl, z. B.
Sonnenblumenöl
75 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
2 EL Kondensmilch

Wie backe ich Rosinen-Knoten ohne Hefe ganz schnell und unkompliziert?:

1 Vorbereiten:

Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C
Heißluft etwa 180 °C

2 Quark-Öl-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf die Rosinen - hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (Nicht zu lange kneten, der Teig klebt sonst!). Zuletzt die Rosinen unterkneten.

3 Teig zu einer glatten Rolle formen, in 12 Stücke teilen.

4 Jedes Stück zu einer gut 20 cm langen Rolle formen, als Knoten auf das Backblech legen.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 5 Eigelb mit Kondensmilch verrühren und die Knoten damit bestreichen. Teig 10 Min. ruhen lassen, damit sich eine schöne, glatte Oberfläche bildet, dann backen.

Backzeit: etwa 13 Min.

Die Rosinen-Knoten mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Rosinen-Knoten können Sie prima einfrieren, das aufgetaute Gebäck dann bei Backtemperatur kurz aufbacken.
- Zu Ostern können Sie aus den Rosinen-Knoten auch Hasen-Brötchen backen. Den Teig dann $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und mit einem Hasen-Ausstecher ausstechen.

