





Rosinenbrötchen

Leckere Quarkbrötchen aus Hefeteig mit Rosinen

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

125 g Butter oder Margarine
4 EL Milch (50 ml)
400 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker
Trockenbackhefe
80 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)
1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, bis auf die Rosinen, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

- ## 3
- Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und die Rosinen gleichmäßig unterkneten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück zu einem runden Brötchen formen. Brötchen auf das Backblech setzen und nochmals an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- ④ Eigelb mit Milch verrühren und die Brötchen damit bepinseln. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Die Brötchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.

