



Quark-Rosinen-Brötchen

Zutaten (15 Stück):

- 500 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 70 g Zucker
- 1 EL "rische's Schleckermäulchen"
- 1 Prise Salz
- 5 EL zimmerwarme Milch
- 5 EL Rapsöl
- 250 g Quark 20%
- 70 g Rosinen
- zum Bestreichen: etwas Milch

Zubereitung:

- Backofen vorheizen auf 180°C Umluft, Backblech mit Backpapier auslegen
- Mehl mit Backpulver, Zucker, "rische's Schleckermäulchen" und Salz in eine große Schüssel geben. Milch, Öl und Quark hinzufügen und zu einem glatten Teig kneten. Danach Rosinen untermengen.
- Aus dem Teig eine Rolle formen und von dieser 15 gleich große Stücke abschneiden. Aus den Stücken kleine Brötchen formen, auf das Backblech legen, mit etwas Milch bepinseln und ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.
- Brötchen am besten ofenwarm mit Butter und/oder eurer Lieblingskonfitüre genießen.