


Rosinenbrötli

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

 bis zu 40 Min.**Zutaten:****Hefeteig:**

125 g Butter oder Margarine
4 EL Milch (50 ml)
400 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
80 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
1 Eiweiss
125 g Magerquark
100 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Backblech mit Backpapier belegen.

2 Hefeteig:

Mehl mit Trockenhefe 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 (ca. 90 Min.).

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.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

③ **Zum Bestreichen:**

Eigelb mit Milch verrühren und die Brötchen damit bepinseln.

In der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 20 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Brötchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.