



ZUTATEN

(für etwa 12 Rosinenbrötchen)

400 g Mehl
1 Pck. Trockenhefe
1/2 TL Meersalz
50 g Zucker
2 Eier
125 g flüssige Butter
125 g Quark
5 EL Milch
100 g Rosinen

ZUBEREITUNG

Für den Hefeteig Mehl, Hefe, Salz und Zucker in eine Schüssel geben. Die Butter erwärmen und flüssig werden lassen. Auf die Temperatur achten. Ein Ei trennen und das Eiweiß mit dem zweiten Ei und Quark zur Mehlmischung geben. Flüssige Butter und 4 EL Milch zur Mischung gießen und alles miteinander in der Küchenmaschine etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch bedecken und mind. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich das Volumen verdoppelt hat, die Rosinen zugeben und den Teig nochmals kurz durchkneten. Dann könnt ihr ihn in 12 Portionen teilen und diese zu Kugeln formen. Die vorgeformten Brötchen auf ein Blech setzen und dort nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Anschließend könnt ihr das übrig gebliebene Eigelb mit einem EL Milch verrühren. Damit werden die Brötchen bestrichen. Danach backt ihr die Rosinenbrötchen etwa 20 Minuten im Ofen. Wenn sie goldbraun sind, dann könnt ihr sie rausholen. Am besten genießt ihr die Rosinenbrötchen noch warm mit etwas Butter!