

SKÖN OCH KREATIV

# Cranberry- Mandel- Brötchen

## ZUTATEN

(für etwa 40 Mini-Brötchen)

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

50 g Cranberries, getrocknet  
50 g Mandeln

1 EL Thymian (frisch oder getrocknet)  
2 EL Zucker  
250 g cremig milder Weichkäse

## 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.

In der Zwischenzeit Cranberries und Mandeln hacken. Wenn sich das Volumen des Hefeteiges verdoppelt hat, beides zugeben und den Teig nochmals kurz durchkneten. Dann könnt ihr ihn auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Der Teig sollte noch etwa 2 cm dick sein. Dann daraus mit einem Eierbecher oder einem kreisrunden Ausstecher kleine Taler ausstechen. Die Taler oder Mini-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 Taler bestrichen. Danach backt ihr die Cranberries-Mandel-Brötchen etwa 15-20 Minuten im Ofen. Wenn sie leicht braun sind, dann könnt ihr sie rausholen.

Den Weichkäse in Scheiben schneiden und auf die Taler geben. Für den karamellisierten Thymian gebt ihr die Blättchen und Zucker in eine Pfanne und lasst den Zucker karamellisieren, bis er leicht braun ist. Behaltet aber die Pfanne im Auge und am besten dann sofort servieren!