

Die Rosinen

... könnte man auch weglassen oder nur einige der süßen Brötchen ohne Rosinen backen. Es gab also Rosinenbrötchen zum Frühstück und da sie uns mundeten, muss das Rezept natürlich gepostet und so vor dem Vergessen bewahrt werden. 😊

Zuerst aber das Foto – ausnahmsweise vor der Tür in der Sonne geknipst, also ziemlich farbecht. 😊
Meine Tücher schleppe ich ja gerne in die Natur zum knipsen, aber Kuchen und Marmelade bleiben eigentlich immer in der Küche. 😊



Das Rezept ist schnell und einfach zusammen gerührt und die Backzeit ist auch überschaubar. Für ein gemütliches Sonntagsfrühstück kann man diese Brötchen also gut einplanen.

Rosinenbrötchen

- 250 g Mehl (Dinkel oder Weizen, 630 oder 550)
- 250 g Magerquark
- 50 g Zucker

- 1/2 P. Backpulver
- 1 Ei
- 50 g Rosinen (muss man nicht so genau nehmen, mehr oder weniger – ganz nach Geschmack)
- etwas Milch zum Bestreichen der Teigrohlinge

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verrühren und zu 6 – 8 Brötchen formen. Diese mit einem Messer einritzen und mit Milch bestreichen.

Backen bei 180° Umluft für ca. 20 min. Hier habe ich tatsächlich mal den Ofen vorgeheizt, während ich den Teig anrührte.