



Frisch gebackene Rosinenbrötchen

Zutaten (für 16 kleine Brötchen):

150 g Magerquark

6 EL Milch, 1,5 % Fett

6 EL Rapsöl

80 g Zucker oder Honig

1 Messerspitze Vanillepulver

2 Prisen Jodsalz

300 g Mehl (halb Vollkorn- und halb helles Mehl)

2 TL Backpulver

2 EL Rosinen

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Magerquark mit Milch, Öl, Zucker oder Honig, Vanille und Salz verrühren. Mehl und Backpulver zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit der Hand die Rosinen untermengen und den Teig zu einer Rolle formen. In 16 gleich große Stücke teilen und zu Brötchen formen.
2. Die Brötchen auf ein gefettetes Backblech legen und auf der mittleren Schiene 15- 20 Minuten backen.