

# QUARK-ROSINENBRÖTCHEN

## Zubereitung

Einen Quark-Ölteig bereiten. Hierzu den Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und evtl. durchsieben. Gut die Hälfte der Mehlmischung unter den Teig rühren. Den Rest esslöffelweise darunter kneten. Zum Schluss noch die gewaschenen und gut abgetropften Korinthen unter den Teig kneten. Eine Rolle formen und in 16 gleichmäßige Stücke schneiden. Runde Brötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und dünn mit Dosenmilch bestreichen.

**Bei 180°C beträgt die Backzeit etwa 15-20 Minuten (Heißluft).**

Tipp: Die Brötchen mit Marmelade oder Pflaumenmus füllen. Dazu die runden Bällchen etwas flach drücken und mit 1/2 TL Füllung belegen. Teigländerbeutelartig darüber zusammenlegen, gut schließen und mit der runden Seite nach oben auf das Backblech setzen.

**Kleine(!) Bällchen formen / zwei Bleche voll.**

Arbeitszeit: ca. 20 Min.  
Schwierigkeitsgrad: simpel

## Zutaten

|        |                                    |
|--------|------------------------------------|
| 500 g  | Quark, (Magerquark)                |
| 130 ml | Milch                              |
| 125 ml | Öl, (Speiseöl)                     |
| 90 g   | Zucker                             |
| 3 Pck. | Vanillezucker                      |
|        | etwas Salz                         |
| 900 g  | Weizenmehl                         |
| 3 Pck. | Backpulver                         |
| 225 g  | Korinthen                          |
|        | etwas Kondensmilch<br>(Dosenmilch) |

Guten Appetit!