

Rosinenbrötchen mit Quark

- Sonntag, Juli 31, 2011

<https://ketex.de/blog/rosinenbrotchen-mit-quark/>

Da meine Frau mich schon immer gelöchert hat ("Back' doch mal Rosinenbrötchen!"), kam mir das Rezept von Little Muffin aus dem Brotbackforum gerade recht. Ich habe das Rezept etwas verändert, indem ich 25 g mehr Milch sowie flüssiges Backmalz zum Teig gegeben habe. Beim nächsten Mal werde ich noch das Mark einer Vanilleschote dazugeben.

Ich kann nur sagen, die Brötchen sind sehr, sehr lecker. Viel Spaß beim Nachbacken.

1. Vorteig

- 200 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 150 g Milch
- 20 g Frischhefe

Alles gut verkneten und schön warm 45 Minuten gehen lassen (ich habe es bei 26° in der Gärbox gehen lassen).

2. Hauptteig

- Vorteig
- 300 g [Weizenmehl 550](#) (ich habe [T 65](#) genommen)
- 100 g Butter (weich)
- 50 g Zucker
- 100 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
- 8 g Salz
- 2 Eigelb
- 175 g Rosinen
- 5 g (= 1 TL) [flüssiges Backmalz](#)

3. Eistreiche

- 1 Eigelb
- 50 g Milch
- je eine Prise Zucker und Salz

Alles gut verquirlen.

Zubereitung

Zubereitung

4. Zubereitung

Mit der [Küchenmaschine](#) aus allen Zutaten einen homogenen Teig kneten und 45 Minuten gehen lassen. Danach 11 Stücke von ca. 105 g abwiegen und als Brötchen rundschleifen. Auf einem mit [Dauerbackfolie](#) ausgelegten Backblech nochmals 30 Minuten unter einer [Abdeckfolie](#) bei Raumtemperatur zur Gare stellen. Mit der Eistreiche abstreichen und 25-30 Minuten bei 180° schön goldbraun backen.

-