

Süße Quarkbrötchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Quark, 60 ml Milch, 60 ml Öl, 125 gr Zucker, 300 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 75 gr Rosinen.

Die Vorbereitungen:

Ofen vorheizen: 175°C.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Zubereitung:

Quark, Milch, Öl und Zucker gut verrühren. Die Hälfte des Mehls untermischen, restliches Mehl unterkneten. Nach Geschmack Rosinen dazu geben. Aus dem Teig eine Rolle formen, in 8 Stücke schneiden und diese zu Brötchen formen. Auf's Blech legen, in den vorgeheizten Ofen geben und 25-30 Minuten goldgelb backen.

Tipp: Für's Sonntagsfrühstück bereitet man die Brötchen backfertig vor und stellt sie über Nacht kühl. Der "Erstaufsteher" heizt den Ofen an und schiebt die Brötchen hinein. Der Rest der Familie genießt dann die frische, hausgemachte Leckerei.

Die Brötchen schmecken mit und ohne Rosinen. Lauwarm sehr lecker nur mit "guter Butter", aber auch mit Marmelade oder Käse.