

Quarkbrötchen (Leichtes Gebäck für Silbermond)

Köstliche, leichte Quarkbrötchen mit oder ohne Rosinen. Perfekt für euer Wochenend-Frühstück.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 8 Portionen

Zutaten

150 g Magerquark
6 EL Milch + 2 EL Milch zum Bepinseln
6 EL neutrales Öl
3 EL Zucker
1 Prise Salz
1 Pk. Backpulver
300 g Mehl
4 EL Rosinen

Zubereitung

1. Das Wichtigste vorweg: Wenn ihr keine Rosinen mögt, lasst sie einfach weg! Für den Besuch von Silbermond habe ich einfach die doppelte Menge Teig zusammengemengt und dann eine Hälfte mit und die andere Hälfte ohne Rosinen gemacht.
 2. Zuerst gebt ihr Quark, Milch, Öl und Zucker in eine Schüssel und verrührt alles gut miteinander. Danach mischt ihr in einer anderen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz. Das kommt dann zur Quarkmasse und wird mit dem Knethaken zu einem Teig verknetet. Zum Schluss kommen (wenn ihr mögt) die Rosinen dazu.
 3. Jetzt nehmt ihr einen Teigschaber oder ein Messer und schneidet den Teig einfach in 8 möglichst gleich große Stücke. Die legt ihr auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und pinselt sie mit ein bisschen Milch ein. Dann werden sie im Ofen schön glänzend braun.
 4. Die Brötchen werden jetzt bei 200 Grad Ober-/Unterhitze auf der mittleren Schiene im Backofen gebacken. Nach 20 Minuten könnt ihr sie aus dem Ofen nehmen und zum Beispiel mit Butter, Marmelade oder einfach ohne alles genießen.
-