

# Rosinenbrötchen

---

## Zutaten

- 150g Rosinen
- 40ml Milch
- 125g Butter
- 400g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 125g Magerquark
- 80g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

- Rosinen in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und etwa 1 Stunde einweichen, dann durch ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen
- In kleinem Topf Milch bei mittlerer Hitze erwärmen, Butter dazugeben und schmelzen lassen
- In einer Schüssel Mehl und Trockenhefe vermischen, dann Magerquark, Zucker, Salz, ein ganzes Ei und ein Eiweiß hinzufügen und mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten
- Zugedeckt etwa 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen
- Teig auf einer leicht mit Mehl bestreuten Fläche ausbringen und kurz mit den Händen durchkneten
- Gleichmäßig die Rosinen einarbeiten und Teig in 12 gleichgroßen Brötchen teilen
- Brötchen auf Backblech legen und an einem warmen Ort zugedeckt nochmal etwa 30 Minuten gehen lassen
- Ein Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und Brötchen damit bepinseln, dann in den Ofen

Backofen 160 Grad ca. 20 Minuten