

Rosinen-Quark-Brötchen

Zutaten

- 175 g Magerquark
- 2 1/2 EL Rapsöl
- 1 Ei
- 50 g Zucker
- 300 g Dinkelvollkornmehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Rosinen
- etwas Kondensmilch

Zubereitung

1. Quark, Öl, Ei und Zucker verrühren
2. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den Rosinen nach und nach unter den Teig kneten
3. aus dem Teig eine Rolle formen und in 7 gleich große Stücke schneiden
4. aus jedem Stück ein Brötchen formen und mit Kondensmilch bestreichen
5. die Brötchen ca. 20 Minuten bei 180° Umluft backen

Nährwert

pro Stück:

Brennwert	ca. 250 kcal
Fett	ca. 6 g

From:

<http://wernerflamme.name/> - Werners Wiki

Permanent link:

<http://wernerflamme.name/doku.php?id=rezepte:besucher:fruhstuck:roquabr>

Last update: **2016-05-06 08:06**

