

Süße Quarkbrötchen mit Blaubeeren

Zutaten für ca. 12 Stück:

Für den Hefeteig:

- 100 g Butter
- 500 g Mehl
- 125 ml Milch
- 1 Würfel frische Hefe
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Ei (M)
- 125 g Magerquark
- 150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
- 30 g gemahlene Mandeln (ersatzweise Semmelbrösel)

Außerdem:

- 1 EL gesüßte Kondensmilch
- 1 EL Milch
- 30 g Hagelzucker



Zubereitung:

1. Butter schmelzen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Milch erwärmen. Hefe in die Mehlmulde bröckeln, 1 TL Zucker und Milch zugeben und alles mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. Restlichen Zucker, Vanillinzucker, Butter, Ei und Magerquark zum Mehl geben und alles mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verarbeiten. Etwa ein Viertel Teig abnehmen. Angetaute Blaubeeren mit Mandeln mischen und unter den abgenommenen Teig kneten. Beide Teige abgedeckt ca. 45 Minuten gehen lassen.
3. Backblech mit Backpapier belegen. Hefeteig in 12 Portionen teilen und in leicht bemehlten Händen zu Kugeln formen, dann flach drücken. Blaubeer-Hefeteig ebenfalls in 12 Portionen teilen. Jeweils auf den flachgedrückten Hefeteig geben, den Teig darum schließen und zusammendrücken. Erneut rund formen. Brötchen mit etwas Abstand auf das Backblech setzen. Nochmals 10-15 Minuten gehen lassen.
4. Teig mit einem Küchenmesser einmal einritzen. Kondensmilch mit Milch verrühren und den Teig damit bepinseln. Mit Hagelzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 18-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde + Gehzeit

Nährwertangaben pro Portion:

- Energie: 317 kcal / 1325 kJ
- Fett: 9,9 g
- Kohlenhydrate: 49 g
- Eiweiß: 7,5 g

Wild Blueberry Association of North America
Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
Abdruck honorarfrei
Zwei Belegexemplare erbeten

