

Rosinenstuten mit Quark

- 450 g Weizenvollkornmehl
- 1 Becher Sahne
- 75 g Honig
- 3 Tl. Meersalz
- 250 g Quark
- 25 g Hefe
- 150 g Rosinen
- 50 g Butter

1

Sahne, Honig, Salz und Quark, zerbröckelter Hefe und Rosinen in der Rührschüssel der Küchenmaschine vermengen.

Vollkornmehl hinzufügen, untermengen, dann weiche Butter dazugeben und alles in 5 - 6 Min. mit den Knethaken zu einem festen, aber geschmeidigen Teig verkneten.

Teig in der Rührschüssel gut zugedeckt 20 - 30 Min. gehen lassen.

Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Vollkornmehl ausstreuen.

Teig nochmals durchkneten, in die Form geben, glatt streichen und nochmals gut zugedeckt 20 - 30 Min. gehen lassen.

Backofen auf 200° C vorheizen.

Teig mit Wasser bestreichen und bei 200° C ca. 50 – 60 Min. backen.

Wasserbehälter nicht vergessen!