



Quark-Rosinen-Stuten

Rosinenbrot für das Frühstück. Rezept für eine 25cm-Kastenform.

Zutaten:

80g Rosinen
2 Eßlöffel Rum
500g Weizenmehl
1 Päckchen Trockenhefe (7g)
2 Eßlöffel Vanillinzucker
100g Mandelstifte
2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale
1 Teelöffel Salz
50g geschmolzene Butter
200g Magerquark
2 Eier
125ml lauwarme Milch
Butter für die Form
1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Gewaschene Rosinen im Rum quellen lassen. Mehl mit Hefe, Vanillezucker, Mandelstiften und Orangenschale mischen. Butter mit 1 Teelöffel Salz und den übrigen Zutaten verrühren und unterkneten.

Den Teig eine Stunde abgedeckt gehen lassen, nochmals durchkneten, in eine 25cm lange, gut gebutterte Kastenform füllen und nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen.

Eigelb mit 2 Eßlöffel Milch oder Wasser verquirlen und den Rosinenstuten damit bepinseln. Auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad für etwa 50 Minuten backen.