Topfen-Brötchen

Nicht nur zu Ostern ein tolles Rezept: Süße Topfen-Brötchen mit Rosinen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h

Foto: windprincess

Zutaten

500 g	Mehl
250 g	Topfen
150 ml	Buttermilch
50 ml	Öl
70 g	Zucker
5 g	Salz
1 Packung	Trockengerm
2 EL	Zitronensaft
0.5 Stk.	Zitronenschalen
Nach Belieben	Rosinen
1 Stk.	Ei
	Milch (zum Bestreichen)
Nach Belieben	Hagelzucker

Zubereitung

1. Für die **Topfen-Brötchen** zu Beginn das Mehl mit dem Öl vermengen. Anschließend Germ, Zitronenschalen, Zitronensaft, Topfen, Buttermilch (oder Milch), Zucker und Salz zufügen. Nun gilt es, alle Zutaten gründlich durchzukneten, rund 10 Minuten lang, bis der Teig gleichmäßig ist. Zum Schluss die Rosinen untermischen. Teig in eine Schüssel geben, abdecken und etwa 90 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

2. Nach der Ruhezeit ein Blech mit Backpapier belegen. Den Teig noch einmal kurz

durchkneten und Brötchen daraus formen. Die Brötchen auf dem Blech verteilen und erneut 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei mit etwas Milch in einer Tasse verquirlen.

3. Nach der zweiten Rastzeit das verquirlte Ei mit einem Pinsel auf die Brötchen streichen, anschließend mit dem Hagelzucker bestreuen. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Die Rosinen kann man bei den Topfen-Brötchen natürlich auch weglassen.