

Reformationsbrötchen (50 Stück)

Zutaten:

500 g Quark

20 Eßl. Öl

20 Eßl. Milch

250 g Zucker

3 Eier

1 kg Mehl

2 Päckchen Backpulver

2 Prisen Salz

200 g Rosinen

100 g süße Mandeln, gehackt oder gemahlen

Zubereitung:

Quark, Öl, Milch, Zucker, Salz und Ei verrühren.

Mehl, Salz und Backpulver zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Zum Schluss die Rosinen und Mandeln einarbeiten.

Den Teig mit zwei Eßlöffeln zu Brötchen auf ein Backblech abstechen oder in Muffinförmchen füllen.

Ca. 20-25 Min. bei 180 ° backen.