

## Quarkbrötchen mit Rosinen



### Zutaten für ~ 18-20 Brötchen:

200g	Mehl
1 <sup>1/2</sup> TL	Backpulver
200g	Quark
80g	Zucker
1	Ei
1	Prise Salz
1 EL	Öl
1 EL	Milch
ein paar	Rosinen
etwas	abgeriebene Zitronenschale

Alle Zutaten, bis auf Mehl und Backpulver, zu einem glatten Teig verrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, und nach und nach zur Quarkmasse verrühren. Zuletzt den Teig kneten. Aus dem Teig eine Rolle von ca. 40cm Länge formen. Davon ca. 2cm breite Stücke abschneiden. Oval zurechtdrücken und auf ein gefettetes Blech legen.

Bei ca. 200°C für 20-25 min. in den Ofen.