

Quark-Hefe-Kugeln

Zutaten

250 g Dinkelmehl Type 630
1/4 Würfel frische Hefe
40 g Honig
1 Prise Salz
40 g weiche Butter
ca. 100 g Quark (20 %)
50 ml Milch, lauwarm
50–70 g Rosinen, 10 Minuten in warmem Wasser einweichen, gut abtropfen

Zubereitung

Hefe anrühren

50 ml lauwarme Milch, 1/4 Würfel Hefe und 1 Teelöffel vom Honig in den Topf geben. 35 Grad, Stufe 2, 2 Minuten.

Teig kneten

250 g Dinkelmehl, restlichen Honig, Salz, Butter und Quark zugeben. Stufe 3, 3 Minuten, ohne Temperatur. Der Teig ist weich und leicht klebrig. Falls nötig, während des Knetens 1 Esslöffel Milch zugeben.

Rosinen unterarbeiten

Rosinen zugeben. Stufe 2, 30 Sekunden, ohne Temperatur.

Erste Gare

Teig im Topf lassen. 30 Grad, 30 Minuten, Stufe 0.

Formen

Arbeitsfläche leicht bemehlen. Teig mit dem Teigschaber herausnehmen und in 8 gleich große Stücke teilen. Jedes Stück locker zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Zweite Gare

15 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen. Backofen in dieser Zeit auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Backen

180 Grad Ober-Unterhitze, 16–18 Minuten, hellgold backen.

Abkühlen

5 Minuten auf dem Blech ruhen lassen, danach offen abkühlen. Nicht bestreichen und nicht bestäuben.