

Rezept für Quäker-Brötchen

500 g Weizenmehl

60 g Margarine

60 g Zucker

20 g Hefe

eine Prise Salz, eine Handvoll Rosinen

1 Tasse Wasser

Hefe in einer Tasse lauwarmen Wassers auflösen und 5 Min. gehen lassen.

Margarine, Zucker und Salz verrühren.

Hefe, Mehl und die Rosinen dazugeben.

Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten

Arbeitsfläche glattkneten. Den Teig

zugedeckt 1 Stunde lang an einem

warmen Ort gehen lassen. Danach den

Teig noch einmal durchkneten und zu kleinen Brötchen formen. Die Brötchen auf einem Backblech, das entweder mit Backpapier ausgelegt oder eingefettet ist, noch einmal gehen lassen, bis die Brötchen um die Hälfte aufgegangen sind. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 15 Minuten backen.

Ergebnis 12 bis 20 Brötchen.

Guten Appetit!