

Fluffiges Quark-Rosinen-Brot

Geschrieben von: Ursula

Mittwoch, den 16. Dezember 2020 um 15:05 Uhr - Aktualisiert Mittwoch, den 16. Dezember 2020 um 15:07 Uhr

Zutaten

75 g Rosinen
250 g Weizenmehl
1 P. Backpulver
40 g Zucker
1 TL abger. Biozitronenschale
2 g Salz
250 g Magerquark
2 Eier
4 TL Rapsöl

Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen, Kastenform 25 cm lang einfetten.
2. Rosinen in einer Schale mit kochendem Wasser überbrühen, 5 Minuten quellen lassen, gut abtrofen lassen.
3. Mehl, Backpulver, Zucker, Zitronenschale und Salz mischen. Quark, Eier und Öl zugeben und zu einem glatten, zähen Teig mit der Küchenmaschine verrühren. Zuletzt Rosinen kurz unterrühren.
4. Teig in die Form geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (untere Mitte) ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Unfassbar einfach und lecker!