

# Quarkbrötchen mit Himbeermarmelade



## Einkaufsliste:

### Für die Brötchen

500g Weizenmehl (Type 1050)  
7g Trockenhefe oder 25g Frischhefe  
1 TL Rohrohrzucker  
Prise Salz  
250g Quark  
50g weiche Butter  
180ml lauwarmes Wasser  
1 kleines Ei  
1 EL Milch  
Sesam, Kürbiskerne

### Für die Marmelade

1000g Himbeeren  
750g Rohrohrzucker  
20g Apfelpektin + 20g  
Rohrohrzucker  
1 Zitrone  
1TL Vanillemark

## So wird's gemacht:

**Für die Brötchen** Hefe mit dem Zucker und dem lauwarmen Wasser verrühren und abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Nun Mehl und Butter sowie den Quark und das Salz zu dem Hefegemisch geben, gut verkneten bis ein homogener Teig entsteht. Abgedeckt an einem warmen Ort 70 Minuten ruhen lassen. Den Teig nochmal kurz durchkneten, zu einer länglichen Rolle formen und mit einer Schere in 8-10 gleich große Teile schneiden und diese zu kleine Bällchen formen. Backblech mit Backpapier auslegen. 1 TL Butter in den Händen reiben und die Brötchen damit einreiben, auf das Backpapier (mit genügend Abstand) legen und leicht platt drücken. Mit Frischhaltefolie locker abdecken und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Alternative - in eine Auflaufform legen, mit etwas Platz und später als Brötchensonne backen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Ei mit Milch verquirlen, Brötchen damit einpinseln und nach Belieben mit Sesam, Kürbiskernen bestreuen oder auch pur lassen. Brötchen in den Ofen schieben und ca. 20 Minuten, bis sie goldbraun sind, backen.

**Für die Marmelade** Himbeeren mit dem Zucker in einen großen Topf geben, Zitrone auspressen und den Saft gemeinsam mit dem Vanillemark zu den Himbeeren geben, Zitronenhälften zum Kochen hinzugeben. Nun die Masse aufkochen lassen bis die Himbeeren stark zerkocht sind. Masse durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Pektin und Zucker mischen und unter ständigem Rühren in die Himbeermasse geben, nochmals kurz aufkochen lassen und in sterilisierte Gläser füllen. Gläser zuschrauben und über Kopf abkühlen lassen.