

Quark - Weißbrot 2

Kategorien: Brot, Pikant

Zutaten für: 1 Rezept

350	Gramm	Mehl
30	Gramm	FrISChe Hefe
3/8	Ltr.	Lauwarme Milch (40°C)
2	Teel.	Zucker
50	Gramm	Butter
350	Gramm	Trockener Quark
1		Ei
1	Schuss	Salz
		Fett für die Form

Anleitung:

Zutaten zu Hefeteig verarbeiten, den Quark vorher durch ein Sieb rühren. Den gegangenen Teig in eine gefettete Kastenform füllen und in 35-40 Minuten bei 190-200° goldgelb backen. Quarkweißbrot sollte bald verbraucht werden, es schmeckt frisch am besten.