

## Süßes Brot oder Milchbrötchen

### Teig

500 g glutenfreies Mehl  
75 g Zucker  
2 Vanillezucker  
Schale von 1 Zitrone  
1 P Backpulver  
1 Prise Salz

500 g Magerquark  
2 Eier



### Nach Geschmack

100 g Rosinen oder Schokotropfen

Zum Bestreichen 1 Eigelb

### Für den Guss

100 g Puderzucker  
50 g geröstete Mandeln

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen
- Das Mehl mit dem Zucker, Vanillezucker, Backpulver, der Zitronenschale und dem Salz trocken vermischen
- In einer anderen Schüssel den Quark mit den Eiern glattrühren (Knethaken)
- Das gemischte Mehl in die Schüssel über den Quark schütten und mit dem Knethaken auf mittlerer Stufe ca. 1,5 Minute kräftig kneten
- Wer mag, Rosinen oder Schokoplätzchen dem Teig zufügen und ca. 10 Sekunden verkneten
- Der Teig wird sehr luftig und feucht und kann nur mit nassen Händen und nassen Utensilien bearbeitet werden!
- Eine runde Kuchenbackform einfetten
- Eine Schüssel mit kaltem Wasser bereitstellen (zum Nassmachen der Hände)
- Mit einem nassen Esslöffel Teig abteilen und 12 gleiche Teighaufen auf die Arbeitsplatte platzieren
- Die Hände in die Wasserschüssel tauchen und dann die Teighaufen zu glatten Kugeln formen. Die Hände immer wieder in das Wasser tauchen, dann kann man den Teig gut formen
- Die 12 Teigkugeln gleichmäßig in die gefettete Backform legen
- Es sollte noch Platz in der Backform zum Aufgehen sein
- Das Eigelb mit 2 EL Milch verrühren und das Brot damit bepinseln.
- Das Backblech auf die mittlere Schiene in den Backofen schieben
- Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Das Brot soll leicht gebräunt werden
- Das süße Brot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen
- Den Puderzucker mit etwas kochendem Wasser anrühren und den Guss mit einem Pinsel auf das kalte Brot verstreichen
- Die Mandeln darüber streuen

Mein Hinweis: Der Teig lässt sich nur mit ganz nassen Händen formen, ähnlich wie beim Töpfeln.

Mein Tipp: Wer sich die Arbeit mit dem Zuckerguss sparen möchte, schüttet, nach dem Einpinseln mit dem Eimilchgemisch, einfachen Streuzucker und Mandeln über das süße Brot. Durch das Backen in der Form behalten auch süße Brötchen mehr Feuchtigkeit. Einfach nach dem Backen die Brötchen abbrechen.

Viel Spaß beim Nachbacken und beim glutenfreien Genießen

Ihre/Eure Ulrike Brusch

[www.ulrike-brusch.de](http://www.ulrike-brusch.de)

