

# Rezente

## Reformationsbrötchen

Rezept für 12 Stück

### Zutaten

500 g Mehl  
40 g Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe  
30 g Zucker  
250 ml Milch  
50 g Butter, zimmerwarm  
100 g Rosinen  
50 g süße Mandeln, gehackt  
1 Prise Salz  
(ggf. 1 Eßl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale einer ½ Zitrone)  
200 g orangefarbene Konfitüre, z. B. Aprikose  
Puderzucker

### Zubereitung

Siebe Mehl in eine Schüssel, in die Mitte drücke eine kleine Mulde. Hefe, Zucker und 8 EL Milch hinein geben, vermengen und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt an warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist. (Bei Trockenhefe ist dieser Schritt nicht notwendig.)

Den Vorteig mit Butter, Rosinen, Mandeln, Salz (und ggf. Zitronat und Zitronenschale) vermengen. Restliche Milch zugeben, alles zu einem Teig verkneten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß geworden.

Den Teig wieder kneten, dann ausrollen und ca. 12 Quadrate von jeweils 12 × 12 cm ausschneiden. Die Ecken einschlagen, so dass die Spitzen in der Mitte zusammen stoßen.

Die Brötchen auf das Backblech legen und wieder gehen lassen (ca. 30 Minuten).

Dann in die Mitte je 1 Teelöffel Konfitüre geben und im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 °C für 20 Minuten backen.

Die fertigen Reformationsbrötchen mit Puderzucker bestreuen, dabei die Mitte aussparen, damit die orangefarbene Konfitüre sichtbar bleibt.

## Reformationsbrot

### Zutaten

1 kg Mehl  
2 Würfel Hefe bzw. 2 Päckchen Trockenhefe  
200 g Margarine  
200 g Zucker  
1 kleines Ei  
400 g Milch (knapp, etwas erwärmt)  
2 Prisen Salz  
200 g Rosinen  
100 g süße Mandeln, gehackt oder gemahlen  
(ggf. 2 Eßl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone)

### Zubereitung

Siebe Mehl in eine Schüssel, in die Mitte drücke kleine Mulde. Hefe, Zucker und 8 EL Milch hinein geben, vermengen und mit etwas Mehl bestreuen. Zugedeckt an warmen Ort gehen lassen, bis der Vorteig aufgegangen ist. (Bei Trockenhefe ist dieser Schritt des „Vorgehen lassens“ nicht notwendig)

Dann mit Butter, Rosinen, Mandeln, Salz (und ggf. Zitronat und Zitronenschale) vermengen.

Restliche Milch zugeben, alles zu einem Teig verkneten. Gehen lassen, bis der Teig doppelt so groß geworden.

Den Teig wieder kneten. Einen runden Brotlaib formen und auf das Backblech legen oder in eine Brotkastenform geben. Dann wieder gehen lassen (ca. 30 Minuten). Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C backen (ca. 45 Minuten).

## Alternativ: Einfacher Quark-Öl-Teig

### Zutaten

500 g Quark  
20 Esslöffel Öl  
20 Esslöffel Milch  
250 g Zucker  
3 Eier  
1 kg Mehl  
2 Päckchen Backpulver  
2 Prisen Salz  
200 g Rosinen  
100 g süße Mandeln, gehackt oder gemahlen  
(ggf. 2 Eßl. fein gehacktes Zitronat und/oder geriebene Zitronenschale von 1 Zitrone)

### Zubereitung

Quark, Öl, Milch, Zucker, Salz und Ei verrühren. Mehl, Salz und Backpulver zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zum Schluss die Rosinen und Mandeln und ggf. Zitronat sowie Zitronenschale einarbeiten. Einen runden Brotlaib formen und auf das Backblech legen oder in eine Brotkastenform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen