

REZEPT FÜR ROSINENBRÖTCHEN



ROSINENBRÖTCHEN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 12 Stück | 45 Min. | + Geh- und Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Kardamom
- 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
- 250 ml Milch
- 100 g weiche Butter
- 1 Ei
- 100 g Rosinen
- Mehl zum Bearbeiten
- Fett für das Blech
- 1-2 EL Milch zum Bestreichen
- etwas SweetFamily Hagelzucker



2540

ZUBEREITUNG

219

Kcal

Stück

4.8

Gramm

Eiweiß

33.5

Gramm

Kohlenhydrate

7.03

Gramm

Fett

1. Mehl, Hefe, Zucker, Salz, Zimt, Kardamom und Zitronenschale mischen. Milch lauwarm erwärmen und mit Butter und Ei zur Mehlmischung geben. Alles ca. 5 Minuten glatt verkneten. Rosinen heiß waschen, trocken tupfen und unterkneten.

2. Hefeteig mit etwas Mehl bestreuen und an einem warmen Ort zugedeckt mindestens 45 Minuten gehen lassen, bis er sich deutlich vergrößert hat, Auf wenig Mehl kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. In 12 gleich große Stücke schneiden und Brötchen daraus formen.

3. Brötchen mit Abstand auf ein gefettetes Backblech legen und zugedeckt nochmals 15 Minuten gehen lassen. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

4. Brötchen mit etwas Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp:

Die Rosinenbrötchen schmecken am besten frisch. Wer sie nicht alle auf einmal essen möchte, kann sie gut einfrieren. Dann gefroren oder aufgetaut vor dem Servieren im Ofen nochmals kurz aufbacken.