



Rosinenbrötchen

Für den Frühstückstisch. Rezept für 16 Brötchen.

Zutaten:

Für den Teig:

500g Mehl

50g Zucker

1 Teelöffel Salz

40g Hefe

200ml lauwarmes Wasser

50g weiche Butter

1 Ei

200g Rosinen

Milch zum Bestreichen

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben. Den Zucker und das Salz draufstreuen.

Hefe bröckeln und im Wasser auflösen. Hefe zusammen mit der Butter und dem Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig kneten. Als letztes die Rosinen unterkneten.

Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Danach den Teig erneut durchkneten.

Eine dicke Rolle formen und in 16 Portionen teilen. Aus jeder einzelnen Portion wird ein Brötchen geformt. Die Brötchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech auslegen und erneut etwa 10 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Mit Milch bestreichen und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad für etwa 20 Minuten backen.