Leckere Rosinenbrötchen

Perfektes Rezept für ein süßes Frühstück! Leckere Rosinenbrötchen mit einem luftig-lockeren Teig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

500 g	Mehl
1 Packung	Trockenhefe
50 g	Zucker
80 g	Butter
250 ml	Milch
1 Prise	Salz
1 Stk.	Ei
150 g	Rosinen

Zubereitung

1. Für die leckeren Rosinenbrötchen zuerst das Mehl in eine große Rührschüssel füllen. Zucker und Trockenhefe zugeben und die Zutaten gut mischen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. 1 Prise Salz und die Milch zufügen und verrühren. Nur leicht erwärmen (lauwarm).

2. Die Milchmischung zum Mehl in die Schüssel geben. Rosinen und Ei ebenso zufügen. Alle Zutaten mit dem Rührgerät (Knethaken) oder der Backmaschine sorgfältig durchkneten lassen, bis eine glatte Masse entsteht. Die Schüssel mit einem angefeuchteten Tuch abdecken und an warmer Stelle 45 Minuten lang ruhen lassen.

3. Zwei Bleche mit Backpapier belegen. Den Teig nach der Rastzeit mit den gut bemehlten Händen erneut kurz durchkneten, dann zu einer Rolle formen. Davon Teigstücke abteilen und diese zu Kugeln formen. Die Brötchen auf die Bleche verteilen und etwas flacher drücken. Zwischen den einzelnen Brötchen genügend Abstand lassen. Die Brötchen abdecken und noch einmal 15 Minuten rasten lassen.

4. Das Backrohr auf 210 Grad mit Ober- und Unterhitze anheizen. Die Brötchen nach der Ruhezeit mit Milch bepinseln, anschließend rund 15 Minuten lang backen lassen, bis sie goldbraun sind.

Tipp

Die leckeren Rosinenbrötchen kann man zusätzlich mit Staubzucker bestreuen. Auch lecker: Vor dem Backen mit Mandelsplittern oder Hagelzucker bestreuen.