

Lockeres Rosinenbrot

Ob zum Frühstück oder zum Nachmittagskaffee: Ein lockeres Rosinenbrot ist mit diesem Rezept schnell gebacken und einfach nur lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Foto: Sauerteig Brot

Zutaten

500 ml	Milch
80 g	Margarine
420 g	Mehl (glatt)
420 g	Mehl (griffig)
80 g	Zucker
0.5 TL	Salz
2 Packungen	Trockenhefe (oder 1 Würfel Germ)
160 g	Rosinen
1 EL	Margarine (oder Butter zum Einfetten der Form)

Zubereitung

1. Für ein lockeres Rosinenbrot zunächst die Margarine mit der Milch mischen und falls Frischhefe verwendet wird, diese ebenfalls unterrühren. Nach und nach Mehl, Zucker, Salz - und falls Trockenhefe verwendet wird, auch diese jetzt dazugeben.
2. Alles zu einem glatten Teig kneten und zuletzt die Rosinen untermengen. Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde gehen lassen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen.
3. Eine Kastenform mit Butter oder Margarine einfetten. Teig noch einmal kräftig durchkneten und in die Kastenform füllen. Im Ofen ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Besonders gut schmeckt lockeres Rosinenbrot mit Butter und Honig oder Marmelade. Wer mag, kann statt den normalen Rosinen auch eingelegte Rumrosinen verwenden.