

## 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	<a href="#">Zucker</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
2 Packungen	Trockenhefe (oder 1 Würfel Germ)
160 g	<a href="#">Rosinen</a>
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.