Rosinenbrot

Rezept für ein saftig-süßes Rosinenbrot - schmeckt zum Frühstück so gut wie zum Nachmittagskaffee!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,4 h

Zutaten

250 g	Milch
40 g	Butter
450 g	Mehl
40 g	Zucker
4 g	Salz
1 Würfel	Hefe
320 g	Rosinen

Zubereitung

1. Für das Rosinenbrot zunächst die Milch mit der weichen Butter auf dem Herd oder in der Mikrowelle leicht erwärmen (auf maximal 37 Grad). Das Mehl in eine große Rührschüssel füllen. Eine Mulde ausformen, die Buttermilch eingießen. Germ darin einbröckeln. Salz und Zucker ebenfalls zugeben.

2. Nun alle Zutaten gründlich durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht (mit den Händen oder dem Knethaken). Die Rosinen zugeben und mit einarbeiten. Schüssel mit einem Tuch bedecken und für 60 Minuten an warmer Stelle ruhen lassen.

3. Eine Kastenform einfetten. Den Ofen auf 50 Grad anheizen. Den Teig nach der Ruhezeit mit bemehlten Händen erneut kurz kneten, anschließend in die Form füllen. Den Herd jetzt wieder ausstellen. Die Form in den Ofen stellen und weitere 15 Minuten ruhen lassen.

4. Nach der zweiten Ruhezeit ein hitzefestes Gefäß mit Wasser füllen und mit in den Ofen stellen. Diesen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze stellen und das Brot etwa 45 Minuten lang backen. Vor dem Servieren abkühlen lassen.

Tipp

Das Rosinenbrot nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. Man kann noch etwas Honig mit in den Teig einkneten, dann schmeckt das Brot noch feiner.