

Heißwecken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Mehl, 80 gr Margarine, 0,5 Ei, 30 gr Zucker, 0,5 Teelöffel Salz, 0,5 Würfel Hefe, 100 ml Milch, 50 gr Rosinen, 0,5 Ei, 0,8 Esslöffel Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Mehl, Margarine, Ei, Zucker, Salz, zerbröselte Hefe und Milch mit dem Handrührgerät ca. 5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt (und nicht im Luftzug!) 30 Minuten aufgehen lassen. Noch einmal durchkneten und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Die Zubereitung:

Die Rosinen heiß waschen, gut abtropfen lassen und unter den Teig arbeiten. Aus dem Teig runde Wecken formen (4 - 5 cm Durchmesser), auf ein Backblech legen und nochmals zugedeckt gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und im Backofen bei rund 190° (Umluft ca. 170°) 30 - 35 Minuten backen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen und halbiert mit Butter bestrichen oder mit Schlagsahne gefüllt servieren.

Guten Appetit!