

Rosinenbrot

bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr Rosinen, 500 gr Mehl, 30 gr Hefe, 2 Esslöffel Zucker, 250 ml Lauwarme Milch, 50 gr weiche Butter, 1 Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Die Hefe in einem Schluck lauwarme Milch auflösen bis keine Krümel mehr zu sehen sind! Man gebe Mehl in einer Schüssel und macht in der Mitte des Mehls eine Kuhle, damit man die aufgelöste Hefe dorthinein gießen kann. Anschließend deckt man die Schüssel mit einem sauberen Küchenhandtuch ab und stellt diese an einem warmen Ort für ca. 30 - 40 Minuten!

Die Zubereitung:

Jetzt gibt man die restlichen Zutaten hinzu und rührt alles mit einem Mixer oder Küchenmaschine zu einer Masse!

Nun noch mal die Schüssel abdecken und für ca. 90 Minuten an einem warmen Ort stellen bis der Teig deutlich sichtbar gearbeitet hat!

Jetzt den Teig in einer eingefetteten Kastenform und in den Backofen geben und auf 200° Celsius 40 - 50 Minuten backen lassen!