

Rosinenbrötchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 ml warme Milch, 80 gr Butter o. Margarine, 80 gr Zucker, 1 mittelgroße Ei, 1 Teelöffel Zitronenschale, 500 gr Mehl, 1 Prise Salz, 250 gr Rosinen, 1 Würfel Hefe, 1 Päckchen Trockenhefe (alternativ!), 2 Esslöffel flüssige Butter.

Die Zubereitung:

Hefe, Butter und Zucker in der warmen Milch auflösen, Ei dazugeben, oder Mehl und Trockenhefe mischen, dann Butter, Zucker und Milch dazu geben.

Alles dem Mixer (Knethaken) gut durcharbeiten, mit etwas Mehl bestäuben, Schüssel abdecken und den Teig mindestens 20 Min. ruhen lassen (je länger umso besser).

Anschließend die Rosinen unterarbeiten. Aus der Masse 10-15 Brötchen formen, mit flüssiger Butter bestreichen und nochmals 20 Min. gehen lassen.

Bei 200°C etwa 15-20 Min. abbacken.