



Gesamtzeit: 2 h 5 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 12 Personen

Rosinenbrötchen

Rosinenbrötchen

500 g Mehl (am besten Type 550)

1 Packung Trockenhefe (ca. 7 g)

75 g Rinatura Rohrzucker Bio

1 Prise(n) Salz

250 ml lauwarme Milch

50 g weiche Butter

1 Ei

150 g Rosinen

Optional: Hagelzucker zum Bestreuen

Rosinenbrötchen

1.

In einer großen Schüssel das Mehl mit der Trockenhefe, dem Zucker und einer Prise Salz vermischen.

Die lauwarme Milch, die weiche Butter und das Ei hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, etwas mehr Mehl hinzufügen. Die Rosinen unter den Teig kneten, bis sie gleichmäßig

verteilt sind.

Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Den Teig nochmals durchkneten und in 12 gleich große Stücke teilen.

Jedes Stück zu einer Kugel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei genügend Abstand zwischen den Brötchen lassen, da sie beim Backen noch aufgehen. Die Brötchen abdecken und nochmals etwa 30 min. gehen lassen, bis sie sich wieder deutlich vergrößert haben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Brötchen optional mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 min. backen, bis sie goldbraun sind. Die Rosinenbrötchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.