

Rosinenbrötchen

VORBEREITEN

30
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 10 Portionen

Für den Vorteig

150 g Weizenmehl (Type 550)
30 g frische Hefe
180 ml Milch, lauwarm

Für den Hauptteig

350 g Weizenmehl (Type 550)
3 g Salz
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
70 g Butter in Stücke, weich
100 g Rosinen oder Sultaninen
30 ml Milch (für die Streiche)

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

Rosinenbrötchen gehören zu den **beliebtesten Gebäckstücken** aller Bäckerei-Leckereien. Wenn softer Hefeteig auf gedörktes Obst trifft, lautet die Devise: streichfeine Butter aus dem Kühlschrank holen, Brötchen halbieren und mit Genuss verputzen. Bei diesem Rezept bekommst du sogar gleich **10 fluffige Rosinenwecken**

raus, die alle auf ein Backblech passen. So musst du dir keine Gedanken um Nachschub machen, wenn nach **20 Minuten Backzeit** das erste Brötchen bereits kurze Zeit später vernascht ist. Und sollten überraschenderweise ein paar Gebäckstücke übrig bleiben, frierst du sie in einem luftdicht verschlossenen Beutel ein. Spätestens in 4 Wochen wirst du mir für diesen Tipp danken! Denn kurz aufgebacken schmecken die himmlischen Rosinenbrötchen aus der heimischen Hobbybäckerei immer noch grandios.

- 1 -

Für den **Vorteig** Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit Weizenmehl vermischen. Mit einem feuchtem Küchenhandtuch abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

- 2 -

Für den **Hauptteig** Weizenmehl, Salz, Zucker, Vanilleextrakt und Ei zum Vorteig geben. Alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.

- 3 -

Weiche Butter-Stücke zum Teig geben und mit der Küchenmaschine so lange verkneten, bis sich die Butter komplett mit dem Teig verbunden hat.

- 4 -

Rosinen kurz unter den Teig rühren. Teig mit feuchtem Küchenhandtuch abdecken und 60 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Brötchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten und in 10 Teiglinge teilen.

Rosinenbrötchen

- 6 -

Teiglinge zu runden Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit Küchentuch abdecken und weitere 15 Minuten gehen lassen.

- 7 -

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

- 8 -

Rosinenbrötchen mit Milch bepinseln. Brötchen im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.