

Fluffiges Rosinenbrot

VORBEREITEN

20
Min.

RUHEN

90
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Rosinenbrot

500 g Mehl
45 g Zucker
1 Prise(n) Salz
55 g weiche Butter
1 Ei
265 ml Milch
42 g frische Hefe
160 g Rosinen
1 Eigelb

Besonderes Zubehör

Gusseisen Kastenform
Küchenmaschine

Kennt ihr diese Leute, die die Rosinen aus dem **Rosinenbrot** rauspulen? Ich gehöre definitiv nicht zu denen, denn ich liebe **Trockenfrüchte** in all ihren Variationen. Und Rosinen stehen auf meiner **Snack-Liste** ganz weit oben. Häufig tritt folgendes Szenario ein: Während ich zu Hause entspanne, packt mich plötzlich die Backlust und ich wühle erstmal in meinen Küchenschränken nach Zutaten, die mein **selbstgebackenes Gebäck verfeinern** könnten. Was ich dann meistens suche? Schokolade, Nüsse, Kokosraspeln ...

Was ich dann meistens finde? Rosinen.

Na gut, dann gibt's halt ein Rosinenbrot aus meiner geliebten **Gusseisen Kastenform**. Die flüssige Schokolade, die Nüsse und die Kokosraspeln kommen dann beim nächsten Backexperiment zum Einsatz. Damit kann ich als **Hefegebäck-Liebhaber** sehr gut leben.

- 1 -

Mehl, Salz und Zucker in eine Schüssel geben, vermischen und eine Mulde formen.

- 2 -

Butter in kleine Flocken zerteilen. Butterflocken und das Ei am Rand der Rührschüssel verteilen, sodass die Mulde frei bleibt.

- 3 -

Milch erwärmen und Hefe darin auflösen. Die Hefemilch in die Mulde gießen.

- 4 -

Alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Hefeteig an einem warmen Ort zugedeckt 60 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Teig nochmals durchkneten und die Rosinen untermengen. Rosinenbrot zu einem Laib formen und in die Kastenform legen. Nochmal 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

- 6 -

Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Eigelb verquirlen

Fluffiges Rosinenbrot

und den Laib damit bestreichen. Das Rosinenbrot ca. 25-30 Minuten backen. Nach 20 Minuten Backzeit den Deckel auf die Gusseisen Kastenform setzen.

- 7 -

Nach der Backzeit den Stuten in der Form abkühlen lassen.