

FrauBrit shoppt

Ein Trendzombie auf der Pirsch.

Rosinensemmeln

für 6 Stück

250g Mehl - 55g Zucker - 50g Butter - eine Messerspitze Kardamom - 125ml Milch - 30g frische Hefe - ca. 125g Rosinen - etwas Sahne

Die Milch in einen Topf schütten und langsam erhitzen. Wenn die Milch leicht angewärmt ist, die frische Hefe einbröseln und vom Herd ziehen. Die Hefe unter rühren auflösen lassen.

Kurz zur Seite stellen, damit die Mischung ziehen kann.

Das Mehl, Zucker, den Kardamom und die weiche Butter (ggf auch schmelzen) locker verrühren. Anschließend die Milch-Mischung locker unterheben und vermengen.

Mit den Händen verkneten, bis ein schön geschmeidiger Teig, der nicht klebt, aber auch nicht zu trocken - leicht elastisch! - ist.

Die Rosinen unterkneten und dann den Teig für eine Stunde an einem warmen Platz gehen lassen.

Der Teig sollte sich in dieser Zeit ungefähr verdoppeln.

Sechs Brötchen formen, auf das mit Backpapier versehene Backblech legen und noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Anschließend bei 180°C für ca. 10 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min

Ruhezeit: 60 Min + 15 Min

Backzeit: ca. 10 Min

Guten Appetit und viel Freude beim Backen!