# Karfreitagsbrötchen




Dieses Foto hat uns freundlicherweise Peter Strohs zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

## Zutaten

Zutaten:

### Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 40 g Hefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 125 ml lauwarmes Wasser
- 60 g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 1 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Zimt
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 30 g gehacktes Zitronat
- 170 g Korinthen

### Außerdem:

- Ei zum Bestreichen

# Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde hineindrücken, Hefe hineinbröckeln, mit
   dem Zucker, dem lauwarmen Wasser und einem Viertel des Mehles zu einem
   Vorteig rühren. Zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

2. Alle übrigen Zutaten (Korinthen zum Schluss) mit dem Vorteig und dem restlichen
   Mehl kräftig verkneten, bis er Blasen wirft.

3. Teig mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
   Nochmals kräftig durchkneten. Auf bemehlter Arbeitsfläche, zu einer Rolle formen,
   in 12 gleichgroße Stücke schneiden und jedes zu einem runden Brötchen formen.
   Auf ein Blech mit Backpapier legen und 30 Minuten gehen lassen.

4. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Messer kreuzförmig einritzen.
   Im vorgeheizten Backofen bei 230°C etwa 15-20 Minuten backen.