Rosinenbrot



Dieses Foto hat uns freundlicherweise Michael Preuß zur Verfügung gestellt. Vielen Dank dafür.

Zutaten

Zutaten für ein Brot:

Teig:

- 500 g Mehl
- 30 g Hefe
- 60 g Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 80 g weiche Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 g Rosinen

Außerdem:

- 50 g zerlassene Butter
- 50 g Hagelzucker

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe mit 1 Teelöffel

Zucker in etwas lauwarmer Milch verrühren, in die Vertiefung gießen, etwas Mehl vom Rand einrühren und einen Vorteig herstellen. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Den restlichen Zucker, Butter und Vanillezucker auf dem Mehlrand anordnen. Von der Mitte her alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, dabei die restliche Milch zugeben. Die Rosinen in Mehl wälzen und unter den Teig mischen. Zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Teig nochmals durchkneten, in Brotform bringen, mit Butter bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Brot auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen.