



Rosinen Brötchen, hausgemacht, einfach und schnell

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Hausgemachte Brötchen? Etwas besonderes!

Zutaten

- Für 6 Stück:
- 200 g Mehl
- 1 Würfel Hefe
- 50 ml warme Milch
- 20 g Zucker
- 1 ganzes Ei
- 1 Prise Salz
- 1/2 Tl Rum Aroma
- 75 g Rosinen, gewaschen
- 1 Eigelb mit 1 El Wasser verklappert zum Bestreichen

Zubereitungsart

Schritt1

Das Mehl mit dem Zucker mischen, die Hefe in lauwarmer Milch auflösen.

Schritt2

Mit dem Rum Aroma und dem Ei zum Mehl geben und zu einem festen Teig verkneten. Dann die Rosinen einarbeiten, alles zu einer Kugel formen. Zunächst eine 3/4 Stunde, abgedeckt an einem warmen Ort "aufgehen" lassen.

Schritt3

Danach noch einmal kräftig durchkneten und aus dem Teig etwa 6 runde Brötchen formen.

Schritt4

Auf das gefettete, flache Backblech legen und noch einmal 15 min. aufgehen lassen. Mit verklappertem Eigelb bestreichen (Gern gebe ich noch etwas Hagelzucker darüber) und für 30 min. bei 175 ° C backen.

Rezeptart: Brot und Brötchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rosinen-broetchen-hausgemacht-einfach-und-schnell/>