

Rosinenbrötchen wie vom Bäcker, aber günstiger

Zutaten für 9 Stück

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 15 g frische Hefe
- 1 Ei
- 75 g Butter
- 150 g Rosinen



Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb
- 2 EL Milch

Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 15 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten
Ruhezeit:	1,5 Stunden

Zubereitung:

1. Erwärme die Milch leicht. Rühre Butter, Hefe, Zucker, Salz und Vanillezucker unter, bis sie sich auflösen. Rühre das Ei unter. Gib das Mehl und die Rosinen dazu und knete einen Hefeteig. Lass den Teig abgedeckt an einem warmen Ort für eine Stunde ruhen.
2. Forme aus dem Hefeteig 9 Brötchen. Lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Drücke sie ein wenig flach. Lass die Brötchen weitere 30 Minuten ruhen.
3. Vermische das Eigelb mit der Milch. Bestreiche die Brötchen damit. Backe die Rosinenbrötchen 15 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober-/Unterhitze.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).