

Rosinenbrötchen

Montag, den 24. 5. 1993
Projekttag der Grundschule Hennen

Die Brötchen schmecken auch ohne Belag ganz ausgezeichnet.

Zutaten:

600 g Weizen oder Dinkel
250 bis 300 g lauwarme Milch
40 g Hefe
1 TL Salz
1 TL Zimt,
100 g Butter oder Margarine
50 g ungeschwefelte Rosinen (oder 50 g gehackte oder gemahlene Haselnüsse)

Zubereitung:

Den Weizen oder Dinkel fein mahlen und mit dem Salz und dem Zimt mischen. Die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen und zum Getreide gießen. Zusammen mit der Butter (diese sollte nicht aus dem Kühlschrank kommen, sondern Zimmertemperatur haben) zu einem glatten, weichen Teig kneten, der nicht mehr kleben sollte.

Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1/2 bis 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Danach den Teig noch einmal gut durchkneten und dabei die Rosinen untermengen.

Aus dem Teig - je nach Appetit des Kindes - 16 bis 22 Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und an einem warmen Ort noch einmal 10 Minuten gehen lassen.

(Achten Sie beim Formen darauf, daß die Rosinen im Innern der Brötchen bleiben. Sitzen sie nämlich außen, werden sie schwarz und schmecken nach dem Backen leicht bitter.)

Anschließend die Brötchen auf die mittlere Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 220° C je nach Größe etwa 25 bis 35 Minuten backen.

Viel Spaß beim Backen