



Hot Cross Buns

Zeit gesamt
🕒 2h 40min

Zubereitungszeit
🕒 25min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|--|----------|
| Milch | 350 ml |
| Hefe, frisch | 0.75 St. |
| Zucker | 1 EL |
| Mandeln mit Schoko und Karamell | 50 g |
| Soft Aprikosen, getrocknet und entsteint | 50 g |
| Butter | 100 g |
| Puderzucker | 110 g |
| Weizenmehl, Type 405 | 720 g |
| Salz | 1 EL |
| Zimt | 1 TL |
| Kardamom, gemahlen | 0.5 TL |
| Eier | 1 St. |
| Rosinen | 100 g |
| Wasser | 90 ml |
| Aprikosenkonfitüre | 3 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Knethaken, Gefrierbeutel

1. In einem Topf Milch lauwarm erwärmen. Hefe und Zucker darin auflösen und ca. 10 Min. gehen lassen. Schoko-Karamell-Mandeln und Aprikosen grob hacken. In einem Topf Butter schmelzen.
2. In einer Schüssel Puderzucker, 650 g Mehl, Salz, Zimt und Kardamom mischen. Hefemilch, geschmolzene Butter und Ei zugeben und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken verrühren. Schoko-Karamell-Mandeln, Aprikosen und Rosinen zugeben und klebrigen Teig auf einer stark bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Min. kneten, bis der Teig sehr geschmeidig ist.
3. Teig in einer Schüssel mit einem sauberen Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Teig in ca. 5 cm große Kugeln formen und mit etwas Abstand auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Teiglinge abdecken und erneut ca. 30 Min. ruhen lassen, bis sie fast doppelt so groß sind.
5. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel 70 g Mehl mit 90 ml Wasser verrühren. Dickflüssige Masse in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke dünn abschneiden. Mit der Mehlmasse jeweils ein Kreuz auf die Teiglinge zeichnen. Im Ofen ca. 20 Min. goldbraun backen.
6. In einem Topf Aprikosenkonfitüre mit 1 EL Wasser auf mittlerer Stufe erhitzen. Heiße Hot Cross Buns mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 493 kcal |
| Kohlenhydrate | 84 g |
| Eiweiß | 11 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 13 g |