



Rosinenbrot

 Zeit gesamt
2h 30min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 16 Portionen

Milch	250 ml
Hefe, frisch	0.5 St.
Zucker	60 g
Butter	125 g
Salz	
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g
Rosinen	100 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Kastenform 28 cm

1. In einem Topf Milch ca. 1 Min. lauwarm erwärmen. Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, mit 1 EL Zucker auflösen. Hefemilch im Topf zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel Hefemilch mit übrigem Zucker, Butter, Salz, Eiern und Mehl zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dabei Rosinen unterkneten. In einer Schüssel zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Teig halbieren, zu zwei Laiben formen und dicht an dicht in eine gefettete Kastenform setzen. Nochmals zugedeckt ca. 20 Min. gehen lassen.
4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Brotoberfläche mit Milch bepinseln und Brot im Ofen ca. 45 Min. backen. Dabei nach ca. 15 Min. mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Rosinenbrot auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	229 kcal		
Kohlenhydrate	34 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	5 g	Fette	8 g