

Rezept

Cornish Splits

Ein Rezept von Cornish Splits, am 28.04.2024

Zutaten

500 g Mehl (Type 405)	1/2 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe	1 EL Zucker
2 EL Butter	300 ml Milch (3,5% Fett)
1 Glas Johannisbeermarmelade	200 ml Sahne (30% Fett)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 9 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl, Salz, Hefe und Zucker vermischen. Butter und Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, unter die Mehlmischung rühren und zu einem glatten Teig kneten.
2. Eine Schüssel mit Butter einfetten und Teig darin zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
3. Backofen vorheizen (Ober- Unterhitze 200 °C/ Umluft 175 °C). Teig anschließend in 9 Teile portionieren, zu Kugeln formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.
4. Brötchen ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen bis sie leicht golden sind. Anschließend abkühlen, aber nicht auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Brötchen der Länge nach einschneiden und die Unterseite mit Marmelade bestreichen. Sahne darauf geben und servieren.