

Rezept

Hot Cross Buns

Ein Rezept von Hot Cross Buns, am 09.05.2024

Zutaten

300 ml Milch + etwas für das Kreuzmuster	70 g Butter
560 g Mehl	1 TL Salz
85 g Zucker	10 g Trockenhefe
1 TL Zimt	Saft und Abrieb von 1 Zitrone
1 Ei (Größe L)	1 TL Rapsöl
75 g Sultaninen	3 EL Aprikosenmarmelade

Außerdem

etwas Mehl zum Bemehlen der Arbeitsfläche	Le Creuset Gourmet-Profitopf oder einen runden Bräter
--	---

Rezeptinfos

Portionsgröße 6-8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf die Milch erwärmen. Von der Herdplatte nehmen, Butter dazugeben und vollständig schmelzen lassen. Die Mischung abkühlen lassen, bis sie nur noch lauwarm ist.
2. 500 g Mehl, Salz, Zucker, Trockenhefe, Zimt, Zitronenabrieb und Zitronensaft in einer großen Schüssel vermengen. Das Ei in einer separaten Schüssel verquirlen und eine weitere Schüssel gut einölen.
3. In der Mitte der Mehl-Mischung eine Mulde formen und die lauwarme Milch-Butter-Mischung zusammen mit dem verquirlten Ei hineingeben. Mit den Händen zu einem Teig kneten. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und weitere 10 Minuten kneten. In eine geölte Schüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. Nun 40 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen des Teigs verdoppelt hat.
4. Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen und den Gourmet-Profitopf (30 cm) gut einfetten.
5. Den Teig aus der Schüssel nehmen und die Sultaninen hineinkneten. Aus dem Teig 12 Portionen teilen und zu kleinen Kugeln formen. Die Kugeln eng aneinander in den geölte Gourmet-Profitopf legen und weitere 25 Minuten gehen lassen.
6. Das restliche Mehl mit Milch vermengen, bis daraus eine dickflüssige Paste entsteht. Die Paste in einen Spritzbeutel geben und damit auf den einzelnen Kugeln ein Kreuz zeichnen.

7. 25 – 35 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Brötchen goldbraun sind.
-
8. Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erwärmen und anschließend durch ein Sieb geben. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und mit der Aprikosenglasur bestreichen. Die Brötchen abkühlen lassen und vor dem Servieren auseinanderzupfen.