Rezept

Rosinenbrot mit Honig

Ein Rezept von Rosinenbrot mit Honig, am 22.05.2025

Zutaten

100 g	Rosinen
1	Ei
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
30 g	flüssige Butter
1 EL	Mohnsamen
100 ml	Trauben- oder Apfelsaft
300 g	Weizenmehl Type 550
1 Päckchen	Trockenhefe
350 ml	lauwarme Milch
3 EL	Honig
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Rehrückenform (30 cm lang) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Form einfetten und warm stellen. Rosinen in dem Saft einweichen. Das Ei trennen und das Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Salz mit Eigelb, Milch, flüssiger Butter und Honig verrühren. Das Eiweiß nicht ganz steif schlagen. Das Mehl mit Backpulver und Trockenhefe in einer Schüssel mischen. Salz mit Milch, Butter und Honig verrühren.

2. Die Flüssigkeit zum Mehl gießen und den Teig kräftig schlagen. Rosinen abtropfen lassen, Eiweiß und Rosinen unter den Teig heben. Die Backform mit Mohn ausstreuen und den Teig einfüllen. Form mit Frischhaltefolie und einem angewärmten Küchentuch zudecken. Teig 15 Min. auf der Heizung gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Auf den Herdboden ein Gefäß mit Wasser stellen. Das Brot im Ofen (2. Schiene von unten) ca. 35 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.