

Rezept

Rosinenbrötchen mit Mandelsplittern

Ein Rezept von Rosinenbrötchen mit Mandelsplittern, am 15.12.2025

Zutaten

150 ml Milch	325 g Mehl
10 g frische Hefe	25 g Butter
40 g Rosinen	50 g (Vanille-)Zucker
1 Ei (M)	1 Prise Salz
50 g Mandelsplitter	1 Ei (M)
2 EL Milch	2 EL Hagelzucker
Mehl zum Arbeiten	Butter und Konfitüre zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 8 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Hefe hineinbröckeln, mit der Milch begießen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft.
2. Inzwischen Butter (im Milchtopf) schmelzen lassen, dann zum Abkühlen vom Herd nehmen. Die Rosinen mit heißem Wasser übergießen und einweichen lassen.
3. Die Teigzutaten in der Schüssel nun von Hand oder mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf niedriger Stufe verkneten, dabei nacheinander (Vanille-)Zucker, Ei, Butter und Salz dazugeben. Den Teig mindestens 5 Min. kneten (lassen), er sollte nur noch wenig kleben und sich größtenteils von der Schüssel lösen. Dann die Rosinen mit der Hand ausdrücken und ebenfalls unterkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt in der Schüssel gehen lassen, bis sich sein Volumen nahezu verdoppelt hat (ca. 1 Std.).
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Mandelsplitter sowie etwas Wasser (und einen Pinsel) in separaten Schüsselchen bereitstellen.
5. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, in 8 gleich große Stücke teilen und zu kugelrunden Brötchen formen. Dabei darauf achten, dass sie eine schön gespannte Oberfläche bekommen. Die Unterseite mit etwas Wasser einpinseln, direkt in die Mandelsplitter tauchen und mit den Mandelsplittern nach unten (!) auf das Backpapier setzen. Mit einem Küchentuch abdecken und nochmals 30 Min. gehen lassen. Nach 15 Min. den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
6. Ei und Milch in einer Schüssel mit einer Gabel verschlagen, die Brötchen gleichmäßig damit einpinseln. Wer mag, schneidet mit einem gezackten Messer noch ein Kreuz in die Oberfläche. Brötchen mit Hagelzucker bestreuen. Im Ofen (Mitte) in 12-14 Min. goldbraun backen. Am besten noch leicht warm mit Butter und Konfitüre genießen.