

## Rezept

# Studentenfutter-Brötchen

Ein Rezept von Studentenfutter-Brötchen, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Milch	<b>300 g</b> Weizenmehl (Type 550)
<b>200 g</b> Vollkorn-Weizenmehl	<b>21 g</b> frische Hefe (½ Würfel)
<b>50 g</b> Rosinen	<b>150 g</b> Nussmix
<b>50 g</b> zimmerwarme Butter	<b>60 g</b> Honig
<b>1 TL</b> Zimtpulver	<b>½ TL</b> Salz

### Außerdem

Mehl zum Arbeiten

**2 EL** Milch zum Bestreichen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal, 12 g F, 8 g EW, 39 g KH

## Zubereitung

1. Milch lauwarm erwärmen. Mehle in einer Schüssel mischen, Hefe mittig in eine Mulde bröckeln und mit der Milch verrühren. Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen. Rosinen in einer Schale mit kochendem Wasser übergießen. 10 Min. quellen, danach gut abtropfen lassen. Nüsse grob hacken.
2. Rosinen, Nüsse, Butter in Flöckchen, Honig, Zimt und Salz zum Vorteig geben und in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen. Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in zwölf Stücke teilen. Teigstücke in der hohlen Hand und mit etwas Druck auf der Arbeitsfläche kreisen lassen, bis die Oberfläche glatt und gewölbt ist.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teiglinge daraufgeben und abgedeckt 20 Min. gehen lassen. Backofen auf 200° vorheizen. Teiglinge mit Milch bestreichen und ca. 20 Min. backen (untere Mitte).