

# Rosinenbrötchen

## Zutaten (12 Stücke)

- 500 g Mehl (Type 405)
- 300 ml Milch
- 70 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 20 g Hefe
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 150 g Rosinen
- etwas Zitronenabrieb

## Zutaten mit Lievito Madre (12 Stücke)

- 150 g [Lievito Madre](#)
- 400 g Mehl (Type 405)
- 250 ml Milch
- 70 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 10 g Hefe
- 1 Ei (Gr. M)
- 1 Prise Salz
- 150 g Rosinen
- etwas Zitronenabrieb

## Zubereitung

Butter und Milch in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Beiseite stellen. Mehl, Zucker, Vanillezucker und Hefe mischen. Ei, Salz, Rosinen, Zitronenabrieb und die Butter-Milch-Mischung dazugeben. Alles mit den Knethaken der Küchenmaschine etwa **10 Minuten** auf Stufe 2 zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort abgedeckt etwa **60 Minuten** gehen lassen, bis der Teig sich in etwa verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten. Dann in 12 Stücke teilen und zu Brötchen formen. Die Brötchen auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen, abdecken und weitere **30 Minuten** gehen lassen. Währenddessen den Backen auf **170 Grad Umluft** vorheizen. Brötchenrohlinge mit etwas Milch bestreichen und **ca. 15 Minuten** goldbraun backen.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:backen:rosinenbroetchen>

Last update: **09.12.2025 15:48**

