

Hot Cross Buns - Englische Osterbrötchen



8 Portionen

220°C Ober- und Unterhitze ca. 18 Minuten

Du benötigst für das Rezept:

Für den Hefeteig

150 g	Milch
25 g	Butter
250 g	Mehl, Type 550
12 g	frische Hefe
2 g	Salz
50 g	Zucker
25 g	Eigelb
½	Abrieb einer Bio Zitrone
15 g	Zitronat, klein gehackt
15 g	Orangeat, klein gehackt
90 g	Rosinen
½ TL	Zimt

Für die Cross-Dekoration

50 g Mehl, Type 405
50 g Wasser

Für die Glasur

100 g Aprikosenmarmelade passiert
30 g Wasser

Für den Eistreich

20 g Eigelb
20 g Milch

Zum Backen brauchst Du noch folgendes Equipment:

1 x [Backmatte 30 x 40 cm](#)
1 x Rührmaschine
1 x [Kleiner Kochtopf](#)
1 x [Kleiner Teigschaber](#)
1 x Backpinsel
1 x [kleiner Schneebesen](#)
1 x [kleiner Spritzbeutel](#)

Zubereitung:

Für den Hefeteig die Milch mit der Butter in einem kleinen Kochtopf handwarm erwärmen. Die Hefe hineinbröseln und mit einem Schneebesen auflösen.

Das Mehl 550er in eine Rührschüssel einer Rührmaschine geben. Die Hefe-Milch-Butter Mischung drauf schütten und kurz vermischen. Die restlichen Zutaten wie Salz, Zucker und Eigelbe dazugeben und mit einem Knethaken für ca.10 Minuten auf mittlerer Geschwindigkeit kneten. Sobald der Teig eine seidige Konsistenz hat, auf einer Backmatte mit der Hand durchkneten und zu einer Kugel formen.

Zurück in die Schüssel legen und mit Folie abdecken.

In den vorgewärmten Ofen bei 40°C den Teig für ca. 60 Minuten auf doppeltes Volumen gehen lassen.

Den Teig herausnehmen und auf die Backmatte legen. Die Luft ausstoßen und die Früchte vorsichtig einarbeiten.

Zu einer Rolle formen und 8 gleichmäßige Stück schneiden. Jedes Stück zu einer Kugel formen und Sonnenförmig auf der Matte platzieren.

Für den Eistreich das Eigelb mit der Milch verrühren und mit einem Backpinsel die Brötchen damit bepinseln.

Für die Cross-Dekoration das Mehl 405er mit dem Wasser verrühren, bis es zäh wird. In einen kleinen Spritzbeutel geben und überall ein Kreuz draufspritzen.

In den vorgeheizten Backofen bei 220°C Ober-/Unterhitze für ca. 18 Minuten goldgelb backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit heißer Aprikotur bepinseln. (Aprikosenmarmelade mit Wasser kurz aufkochen)

Serviertipp: Frisch mit guter Butter und feiner Marmelade schmecken sie am besten 😊

Ich wünsche Euch ganz viel Spaß beim Nachbacken!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 07.03.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)