

ROSINENBRÖTCHEN & OSTERZOPF

mit Dinkelmehl und Birkenzucker

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

| Zutaten | Vorgang |
|---|---|
| <p>Teig:</p> <p>70 g Butter 240 ml Milch 1 TL Ahornsirup 70 g Birkenzucker ¼ TL Bourbonvanille 1 Ei 3 - 4 g Trockenhefe 500 g Dinkelmehl, hell ½ TL Salz (z. B. Himalyasalz) 1 Pr. Lieblingsgeheimzutat</p> | <p>Butter auf niedriger Temperatur schmelzen. Mit Milch aufgießen und nur noch leicht erwärmen.</p> <p>Ahornsirup, Zucker, Vanille und Ei mit einem Schneebesen einrühren.</p> <p>Trockene Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Flüssigkeit darüber gießen und alle Zutaten mit dem Knethaken (5 – 10 Min.) kneten.</p> <p>Über Nacht (10 – 12 h) abgedeckt bei Zimmertemperatur rasten lassen.</p> |
| <p>Am nächsten Tag den Teig auf einer gut bemehlten Fläche nochmal kurz kneten. Brötchen, Schnecken, Zopf oder andere Figuren formen. Diese etwa 30 Minuten rasten lassen.</p> | |
| <p>Zum Bestreichen/Bestreuen/Belegen:</p> <p>½ verklopftes Ei 1 EL Birkenzucker ¼ TL Zimt 1 - 2 EL Rosinen</p> | <p>Brötchen mit Ei bestreichen und mit Rosinen schmücken. Zimt mit Zucker mischen und die Brötchen leicht bestreuen.</p> <p>(Man kann die Rosinen natürlich auch in den Teig kneten.)</p> |
| <p>Backrohr auf 180°C (160°C Heißluft) vorheizen. In der Mitte des Ofens ca. 20 - 30 Minuten backen. (Keinere Formen 15-20 Minuten, großer Zopf etwa 35 Minuten)</p> | |