



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## KLASSISCHES ROSINENBROT



### HAUPTZUTAT

Mehl

### ZUBEREITUNGSZEIT

Über 2 Stunden

### PORTIONEN

6-8

### PRODUKTEMPFEHLUNG

Gusseiserner Brot  
Bräter

### ÜBERBLICK

Dieses leicht gesüßte Brot mit Rosinen gibt es normalerweise zum Frühstück, eignet sich aber auch für Arme Ritter.

### ZUTATEN

#### Für den Teig:

- 250 ml Milch
- ½ Tasse Rosinen
- 625 g Mehl (2½ Tassen)
- 10 g Trockenhefe
- 40 g Zucker
- 7½ g Salz
- 50 ml geschmolzene Butter
- 1 Ei, Größe L
- 

#### Für die Glasur nach dem Backen:

- 65 g Zucker
- 65 ml Wasser

### ZUBEREITUNG

- 1) Die Milch zum Kochen bringen und dann abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist.
- 2) Rosinen mit kochendem Wasser übergießen und 10 Minuten lang stehen lassen. Abgießen und abkühlen lassen.
- 3) 2 Tassen Mehl, die Hefe, den Zucker und das Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben.
- 4) Die lauwarme Milch, geschmolzene Butter und das Ei hinzufügen. Kurz mit dem Rührhaufsatz zu einem flockigen, feuchten Teig vermischen.
- 5) Den Rührhaufsatz durch einen Knethaken ersetzen, weiter kneten und dabei nach und nach das verbleibende Mehl in kleinen Portionen hinzufügen, bis ein glatter, weicher Teig entsteht. Etwa 5 Minuten kneten.
- 6) Die Rosinen mit einem EL Mehl bestäuben und dann zum Teig geben. 1 Minute lang gründlich untermischen.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

- 7) Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde lang aufgehen lassen, bis er die doppelte Größe erreicht hat.
- 8) Den Boden und die Innenwände eines Brot Bräters von Le Creuset mit Butter einfetten.
- 9) Den Teig in Form bringen und vorsichtig zu einer Kugel formen und dann in den Boden des Bräters legen.
- 10) Den Deckel aufsetzen und 45 Minuten lang aufgehen lassen, bis der Teig die doppelte Größe erreicht hat.
- 11) Den Backofen auf 250 °C (230 °C Umluft/Gas Stufe 6) vorheizen.
- 12) Die Temperatur des Backofens auf 200 °C (180 °C Umluft/Gas Stufe 3) reduzieren und den Brot Bräter hineinstellen. 20 Minuten lang backen, dann den Deckel abnehmen, den Backofen auf 180 °C (170 °C Umluft/Gas Stufe 2) herunterdrehen und weitere 10–15 Minuten lang backen, bis die Oberfläche gebräunt ist.
- 13) Die Zuckerglasur vorbereiten. Dazu den Zucker im Wasser auflösen und den Mix 1–2 Minuten lang ohne Umrühren auf dem Herd kochen.
- 14) Sobald das Rosinenbrot fertig ist, aus dem Bräter nehmen und sofort mit der Glasur bestreichen. Vor dem Aufschneiden abkühlen lassen

Copyright Bild/Rezept © 2022 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)