

Rosinenbrot



Du brauchst folgende Hilfsmittel und Zutaten:

500 ml Milch

900 g Mehl

80 g Margarine (und etwas mehr zum Einfetten der Backform)

80 g Zucker

1 Prise Salz

2 Päckchen Trockenhefe

150 g Rosinen

Kastenform, Messbecher, Waage, Rührgerät, Rührschüssel

Achtung! Bitte einen Erwachsenen um Hilfe wenn du am heißen Backofen arbeitest.

1. Mische das Mehl mit der Trockenhefe. Füge Milch, Margarine, Zucker und Salz hinzu und knete alles zu einem festen Teig. Zum Schluss kommen noch die Rosinen dazu.
2. Lass den Teig nun zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen bis er deutlich größer geworden ist.
3. Nun knetest du den Teig noch einmal durch und formst ihn zu Brötchen, oder zu einem Zopf oder gibst den Teig in die gefettete Kastenform.
4. Heize den Backofen auf 50°C vor und lasse den Teig im Ofen nochmal ca. 15 Minuten gehen. Danach stellst du den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze ein und lässt das Brot ca. 40-45 Minuten goldbraun backen.

... und wenn das Brot nach dem Backen abgekühlt ist, lass es dir schmecken!