

Rosinenbrot

Zutaten

500 g	Mehl
1 Tütchen	Hefe
1 Ei	
200 ml	lauwarme Milch
1 Prise	Salz
¼ Teelöffel	Zimt
120 g	Rosinen
75 g	weiche Butter
75 g	Zucker



Zubereitung

1. In einer Schüssel Mehl, Zucker, Hefe, Zimt und Salz mischen. Das Ei und die weiche Butter hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Die Rosinen abwaschen und in den Teig einarbeiten. Wenn der Teig zu trocken erscheint, noch etwas Milch hinzugeben.
Mindestens eine ½ Stunde ruhen lassen.
3. Eine Kastenform einfetten und leicht bemehlen. Nach der Gehzeit den Teig nochmals gut durchkneten, länglich formen und in die gefettete Kastenform geben.
Abgedeckt nochmals eine ½ Stunde gehen lassen.
4. In den letzten 10 Minuten der Gehzeit den Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
Das Rosinenbrot noch mit ein wenig Milch bestreichen und im Backofen für ungefähr 35 bis 40 Minuten backen, bis es goldbraun ist.