



## Britische Hot Cross Buns

Frag-Mutti.de

Dies sind sehr leckere süße Brötchen, die man in Großbritannien für gewöhnlich um die Osterzeit herum isst.

Zutaten für 12 Stück:

- 500g Mehl
- 7g Trockenhefe (frische Hefe geht natürlich auch)
- 200 ml warme Milch
- 50g brauner Zucker
- 1 TL "mixed spice" = Gewürzmischung aus Zimt, Coriandersamen, Piment, Muskatnuss, Ingwerpulver & Nelkenpulver
- etwas Salz
- 100g getrocknete Früchte (Rosinen/ Beeren)
- fein abgeriebene Schale einer Zitrone
- 1 Ei
- 50g geschmolzene Butter

Mehl, Hefe, Zucker, Gewürze, Salz, Früchte und Zitrone zusammenmischen, dann Milch, Butter und Ei unterrühren. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und für 1h abgedeckt gehen lassen.

12 runde Brötchen formen, auf ein Blech setzen, oben kreuzförmig einschneiden und wiederrum für 30 min gehen lassen.

Bei 200 Grad (Gas 6) für etwa 15-20 min backen bis goldenbraun. Brötchen sofort mit etwas Zuckerwasser bestreichen, dann abkühlen lassen.

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.