



Hot Cross Buns

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

24 Stück

1 Tasse	Milch	2 EL	Hefe
½ Tasse	Zucker	2 TL	Salz
1 TL	Zimt	⅓ Tasse	Butter, geschmolzen und abgekühlt
½ TL	Muskatnuss	4	Eier
5 Tassen	Mehl	1 ⅓ Tasse	Rosinen und Sultaninen
1	Eiweiß	Glasur:	
1 ⅓ Tasse	Zucker	1 ½ TL	fein gehackte Zitronenschale
½ TL	Zitronensaft	1-2 EL	Milch

Zubereitung

1. Milch im Topf erwärmen und in eine Schüssel geben, Hefe unterrühren sowie Zucker, Salz, Butter, Zimt, Muskatnuss und Eier dazugeben. Danach das Mehl einstreuen, dass ein glatter Teig entsteht.
2. Den Teig ca. 30 - 45 Min. ruhen lassen.
3. Noch mal 3 Min. kneten und die Rosinen hinzugeben.
4. Den Teig auf eine Platte legen, mit Folie abdecken und 24 Std. in den Kühlschrank stellen.
5. Teig aus dem Kühlschrank nehmen und 30 Min. bei Raumtemperatur liegen lassen.
6. Den Teig in 24 gleich große Bälle formen und auf ein Backblech legen (2 - 3 cm Abstand). Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 1 1/2 Stunde gehen lassen.
7. Den Ofen auf 200 °C vorheizen. Mit einem scharfen Messer ein Kreuz einritzen. Mit Eiweiß bestreichen und die Buns für ca. 10 Min. in den Ofen geben.
8. Die Hitze auf 175 °C reduzieren und die Buns weitere 15 Min. goldbraun backen.
9. Die Zutaten für die Glasur zusammen mischen, Buns aus dem Ofen holen, abkühlen lassen und mit der fertigen Glasur bestreichen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise

Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Hot Cross Buns

Stand 07.03.2023