



Englisches Osterrezept: Hot Cross Buns



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min. + 1,5 Std. Gehzeit + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1368 kJ, 327 kcal, 54,1 g Kohlenhydrate, 8 g Eiweiß, 9,3 g Fett, 38,6 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Suchst du noch das perfekte Osterrezept? Dann sind unsere Hot Cross Buns genau das Richtige für dich! Hot Cross Buns sind in England nämlich ein super beliebtes Osterrezept. Der Name kommt von dem Kreuz, welches auf die Brötchen gespritzt wird. Wir haben unsere Hot Cross Buns noch mit Schokotropfen vermischt und das Ergebnis ist mega lecker geworden! Probier's auch mal aus!

Step 1:

Für den Teig erwärmst du zuerst die Milch auf dem Herd bis sie lauwarm ist und bröselst die Hefe hinein. Nun das Mehl zusammen mit dem Zucker in eine Schüssel geben und die Milch dazu schütten. Jetzt kannst du alles schon mal verrühren, dann das Salz, den Zimt, den Zitronenabrieb, die Butter und das Ei ebenfalls dazu geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluss die Schokotropfen unterkneten. Dann mit einem feuchten Tuch abdecken und an einem warmen Ort eine Stunde gehen lassen. Der Teig sollte sich von der Größe verdoppelt haben.

Step 2:

Den Teig zu einer Rolle formen und 12 gleichgroße Teile daraus schneiden. Diese zu Brötchen formen. Die Brötchen legst du nun auf ein mit Backpapier belegtes Blech und lässt sie erneut ca. 30 Minuten lang abgedeckt an einem warmen Ort gehen. Währenddessen den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Step 3:

Für die Kreuzpaste das restliche Mehl und den Zucker mischen. Das Wasser Esslöffelweise dazu fügen und vermengen, bis eine dickliche Creme entstanden ist. Diese in eine Spritztüle füllen und als Kreuz auf die Buns geben.

Step 4:

Jetzt kannst du die Buns für ca. 25 Minuten goldbraun backen und anschließend heraus nehmen. Die Aprikosenkonfitüre in einem kleinen Topf leicht erwärmen und mit einem Backpinsel auf die noch warmen Brötchen streichen.

Zutaten

Für den Teig:

| | |
|------------|---------------------------|
| 100 g | backstabile Schokotropfen |
| 1 | Ei |
| 1 Prise | Salz |
| ½ | unbehandelte Zitrone |
| 530 g | Mehl |
| 70 g | weiche Butter |
| 2/3 Würfel | Hefe |
| 70 g | Zucker |
| 1/2 TL | Zimt |
| 250 ml | Vollmilch |

Für die Kreuze:

| | |
|--------|--------------------|
| 1 TL | Zucker |
| 4 EL | Aprikosenkonfitüre |
| 75g | Mehl |
| 4-5 EL | Wasser |