

Hot Cross Buns

9 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Teig:**

- 450 g Mehl
- 1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
- 1 TL Salz
- 50 g Zucker
- ½ TL Zimt
- ½ TL Korianderpulver
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Kardamom
- 1 Prise Ingwerpulver
- 1 Beutel Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
- 2 ½ dl Milch (250 ml)
- 1 Ei
- 50 g Butter, weich
- 100 g Sultaninen oder Cranberrys

Für das Kreuz:

- 50 g Mehl
- 80 ml Wasser

Zum Bestreichen:

- 2 EL Milch
- ½ TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
- 1 EL Zucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Spritzsack bereitlegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Trockenhefe, Salz, Zucker, Gewürzen und Finesse Orangenschale vermischen. Vanille Extrakt, Milch und Ei begeben und ca. 5 Minuten kneten. Butter in Stücken begeben, ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Früchte begeben und so lange mischen, bis sie gleichmässig verteilt sind.

Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 bis 90 Minuten). Nach ca. 30 Minuten den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, flach drücken, von allen vier Seiten zusammenfalten und wieder zudecken. Teig in 9 Stücke à ca. 100 g aufteilen, zu Brötchen formen, aneinander auf das Backblech legen und zugedeckt weitere 30 Minuten aufgehen lassen.

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C

3 Für das Kreuz:

Mehl und Wasser zu einer glatten Paste verrühren, kreuzförmig auf die Teigkugeln spritzen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 15 bis 20 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: 15 - 20 Minuten

4 Zum Bestreichen:

Währenddessen zum Bestreichen Milch, Vanille Extrakt und Zucker mischen. Die Brötchen noch heiss mit der süssen Vanillemilch bestreichen und auskühlen lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Cranberrys können auch kandierte Früchte oder eine Mischung aus Sultaninen und kandierten Früchten verwendet werden.
- Die Cranberrys können durch Dr. Oetker Schoko-Chunks ersetzt werden.
- Die Gewürze können durch 1 TL Lebkuchengewürz ersetzt werden.