

Rosinenweggen

8 - 10 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
10 g Salz
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
1 Ei
2 ½ dl Milch
40 g Butter
50 g Sultaninen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

2 Teig:

Das Mehl mit Salz und Trockenhefe vermischen. Milch und Ei begeben und ca. 5 Minuten kneten. Butter in Stücken begeben und den Teig ca. 10 Minuten zu einem glatten, geschmeidigen Teig weiterkneten. Sultaninen begeben und kurz weiterkneten, bis die Sultaninen gleichmässig verteilt sind. Zugedeckt auf das Doppelte aufgehen lassen (ca. 60 Minuten).

Teig länglich formen und auf das Blech legen und nochmals ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 175 °C

Heißluft 165 °C

Weggen mit Ei bestreichen, mit einer Schere Spitzen einschneiden und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Backofens während 45 bis 50 Minuten backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: 45 - 50 Minuten