

Rumbrötchen

etwa 40 Stücke



etwas Übung erforderlich

● bis zu 50 Min.

**Zutaten:****Backblech:****Vorbereiten:**

100 g Rosinen

70 ml Rum

Vorteig:

50 g Mehl

1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe

2 EL Milch, lauwarm

1 EL Zucker

Teig:

200 g Mehl

1 EL Honig, flüssig

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Zitronenschale

1 Beutel Dr. Oetker Finesse

Geriebene Orangenschale

150 g Butter, flüssig

1 dl Milch, lauwarm

Guss:

75 g Puderzucker

2 EL Rum

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen.

Zum Vorbereiten Rosinen mit Rum in einer Pfanne mischen und zugedeckt ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze erwärmen; anschliessend erkalten lassen.

2 Vorteig:

Für den Vorteig das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Milch und Zucker dazugeben und verrühren. Den Vorteig ca. 20 Minuten gehen lassen.

3 Teig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Den Vorteig sowie die restlichen Zutaten dazugeben. Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe mindestens 5 Minuten zu einem Teig kneten; zugedeckt auf das Doppelte gehen lassen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**Heißluft etwa 160 °C**

Den Teig mit Mehl leicht bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Die Rumrosinen unterkneten. Mit zwei Teelöffeln den Teig in genügend grossen Abständen in Häufchen auf die vorbereiteten Bleche setzen (Teelöffel evtl. zwischendurch in Mehl wenden). Brötchen anschliessend nochmals gehen lassen, bis sie sich deutlich vergrössert haben. Vor dem Backen die vorstehenden Rosinen in den Teig drücken, damit sie später nicht zu dunkel werden!

Die Rumbrötchen in der Ofenmitte ca.20 Minuten backen und anschliessend auf einem Gitter erkalten lassen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

4 Guss:

Für den Guss Puderzucker und Rum verrühren; die Brötchen damit bestreichen. Den Guss trocknen lassen.