Rosinenbrötchen

Zutaten für 8 - 10 Brötchen

250 ml Milch	zusammen mit
70 g Butter	
80 g Zucker	sowie
1 Pck. Vanillezucker	aufkochen. Vom Herd nehmen, je nach Geschmack
50 -70 g Rosinen	zugeben und etwa 30 Minuten ziehen lassen. Dann die Milch durch ein Sieb abgießen, auffangen und die Rosinen beiseite stellen.
10 g frische Hefe	in der lauwarmen Milch (nicht heißer als 40°C) auflösen.
1 TL Weizenmehl Typ 550	zugeben, glatt rühren und ca. 10 Minuten arbeiten lassen. Inzwischen
500 g Weizenmehl Typ 550	mit
½ TL Salz	mischen. Die Hefemilch zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben mit einem feuchten Küchenhandtuch bedecken und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, etwas ausbreiten, die Rosinen darauf verteilen und alles noch einmal kräftig durchkneten. Weitere 40 Minuten gehen lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, kräftig durchkneten, in 6 Portionen teilen und die Teiglinge zu Brötchen formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und noch einmal. 60 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
4 EL Milch oder Sahne	in eine kleine Schüssel geben und die Brötchen großzügig damit bestreichen. Wer möchte kann die Brötchen jetzt noch mit etwas
Hagelzucker	bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten backen. Herausnehmen, mit einem feuchten Küchentuch bedeckt etwas auskühlen lassen und servieren.

Das erste Mal zubereitet: Januar 2017