

Oma's luftiges Rosinenbrot - einfach lecker



Ob zum Frühstück, Brunch oder als Snack zum Nachmittags-Kaffee – Rosinenbrot kommt immer gut an. Ob mit Butter bestrichen oder einfach so vernascht, das süße Hefebrot ist super-luftig und einfach herzustellen. Außerdem punkten Rosinen mit guten Nährstoffen und liefern Eisen, Phosphor und Mangan und sind reich an Kalium und Kupfer.

Zutaten für ein ganzes Rosinenbrot

200 ml	Milch
75 g	Butter
1 Würfel	Hefe
70 g	Zucker
1	Ei (Gr. M)
500 g	Weizenmehl (Type 405)
1 Prise	Zimt
6 g	Salz
150 g	Rosinen

etwas Milch zum Bestreichen, etwas Mehl zur Teigverarbeitung, etwas Butter für die Form

Zubereitung Rosinenbrot

1. Milch mit Butter im Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Abkühlen lassen, bis die Mischung nur noch lauwarm ist. Mischung in eine Schüssel geben. Hefe hineinbröseln, Zucker darüber streuen. Mit einem Schneebesen verrühren, bis die Hefe sich aufgelöst hat.
2. Ei hinzugeben und verrühren. Mehl mit Zimt und Salz vermischen und hinzugeben. 5 Minuten mit Knetbalken kneten. Dann aus der Schüssel nehmen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen kurz weiterkneten. Jetzt die Rosinen in den Teig einarbeiten.
3. Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen. Teig nochmal gut durchkneten, dann länglich formen und in eine gefettete Kastenform (30 cm) geben. Nochmals abgedeckt für 40 Minuten gehen lassen.
4. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Rosinenbrot mit Milch bestreichen. Auf unterster Schiene im Backofen ca. 40 Minuten backen. Nach dem Backen nach wenigen Minuten aus der Form stürzen und abkühlen lassen.



TIPPS rund um das Gelingen Eures Rosinenbrotes:

- Falls das **Brot droht zu dunkel** zu werden, einfach mit etwas Alufolie abdecken und nach regulärer Zeit fertig backen.
- Wer will, kann das Rosinenbrot **vor dem Backen mit Eigelb bestreichen**. Das Rosinenbrot bekommt dadurch eine schöne Farbe.
- Ein Rosinenbrot schmeckt ganz besonders lecker mit einem **fruchtigen Aufstrich** – selbst gemachte Marmeladen und Konfitüren eignen sich daher hervorragend als Belag. Eine weitere sehr beliebte Art ein Rosinenbrot zu belegen, ist die **Kombination aus Frischkäse oder Hüttenkäse und einem fruchtigen Aufstrich**. Diese Kombination macht das Rosinenbrot noch saftiger, der Frischkäse bildet einen tollen Kontrast zur Süße des Brotes und der Marmelade.
- Da ein frisches Rosinenbrot schon an sich sehr saftig und leicht süß schmeckt, kann man es natürlich auch **pur** oder **mit etwas Butter genießen**.
- Damit die **Hefe optimal arbeiten** kann, sollten die Zutaten **Zimmertemperatur** haben, die Milch soll lediglich warm sein – also nicht zu stark erhitzt werden. Andernfalls geht der Teig nicht richtig auf.
- **Je intensiver der Hefeteig geknetet** wird, umso **elastischer** wird er. Ihr könnt den Teig beim Kneten ruhig auch mit dem Handballen bearbeiten – so verbinden sich alle Zutaten optimal.
- Damit der **Hefeteig schön aufgeht und fluffig** wird, sollte man die **Gehzeiten unbedingt einhalten**.