



Hot Cross Buns

Zutaten:

330 ml Milch
1 Ei
50 g Butter
600 g Mehl
50 g Zucker
1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zimt
1 Messerspitze Nelke
1 Prise Muskatnuss
½ TL Salz
240 gemischtes Trockenobst (z.B. Pflaumen, Datteln, Feigen, Aprikosen, Rosinen)

35 g Mehl
30 g kaltes Wasser

Zubereitung:

1. Das Trockenobst in kleine Stücke schneiden.
2. Die Milch und die Butter in einen Topf geben und erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Abkühlen lassen, bis die Milch nur noch lauwarm ist.
3. Das Mehl, die Hefe, Zucker, Salz und Gewürze in einer Schüssel vermischen.
4. Das Obst untermischen, dann die Milch mit der Butter und das Ei hinzufügen.
5. Alles zu einem Teig verkneten. Entweder mit dem Handrührgerät, einer Küchenmaschine oder den Händen etwa 15 Minuten kneten. Am Anfang ist der Teig noch klebrig, nach einigen Minuten wird er geschmeidig und löst sich vom Schüsselrand.
6. Den Teig als Kugel in die Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Platz etwa 1,5 Stunden ruhen und gehen lassen.
7. Den gegangenen Teig in 16 Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen.
8. Eine Backform (eckig oder rund) mit Backpapier auslegen und die Teigkugeln nebeneinander setzen.
9. Die Form mit dem Tuch abdecken und die Kugeln nochmal 30 Minuten gehen lassen.
10. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen und die Masse für die Kreuze herstellen:
11. Das Mehl und das kalte Wasser in einer kleinen Schüssel glatt rühren, bis eine zähe Masse entsteht.
12. Die Mehlmasse in eine Plastiktüte (z.B. Gefrierbeutel) geben, ein kleines Eck abschneiden und vorsichtig die Mehlmasse durch das Loch über die Buns drücken, sodass auf jedem Bun ein Kreuz ist.
13. Die Backform in den Ofen schieben und ca. 30 Minuten backen.
14. Nach dem Backen auskühlen lassen. Tipp: Am nächsten Tag sind die Buns richtig gut durchgezogen und saftig! Dazu über Nacht die Buns in einer Tüte aufbewahren.