

Luciabrötchen

Das braucht man für etwa 12 Luciabrötchen

- 1 Päckchen Safranpulver
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 60 g Zucker
- 1/2TL Salz
- 75 g Butter
- 250 ml lauwarme Milch
- ½ Tasse Rosinen
- ½ Tasse gehackte Mandeln
- 1 Eigelb

Und so wird es gemacht

- Ein wenig Milch erwärmen und den Safran mit einer Prise Zucker in der Milch auflösen.
- In einer Rührschüssel die Hefe mit dem Mehl vermischen, dann Zucker, Salz und die Butter dazugeben.
- Nach und nach die Handwarme Milch hinzufügen und den Teig kneten, bis er formbar geworden ist. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Den Teig noch einmal gründlich durchkneten und nach Geschmack Rosinen und Mandeln einarbeiten.
- Für jedes Brötchen eine kleine Hand voll Teig abnehmen, daraus zwei etwa 20 cm lange Stränge rollen und jeweils zu einem „S“ formen. Je zwei „S“ kreuzweise aufeinander legen und die Enden andrücken.
- In die Mulden Rosinen geben, die Brötchen mit geschlagenem Eigelb bepinseln, auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech legen und nochmals zugedeckt gehen lassen.
- Die Brötchen im vorgeheizten Ofen bei etwa 225° 7-10 Minuten backen.