

Hot Cross Buns aus Großbritannien

Lecker



ZUBEREITUNG

Für den Teig der Hot Cross Buns 500 g Mehl in eine Schüssel sieben und mit Feinzucker sowie Gewürzen vermengen. In einem kleinen Topf Milch lauwarm erwärmen, Trockenhefe hineingeben und 5 Minuten ziehen lassen, bis die Hefe schaumig wird. Die Zitrone abreiben und den Abrieb zur Mehlmischung geben. Milch-Hefe-Mischung und restlichen Zutaten zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die Schüssel mit einem feuchten Geschirrhandtuch abdecken und den Teig eine Stunde gehen lassen. Den Topf reinigen.

Wenn sich der Teig verdoppelt hat, diesen aus der Schüssel auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und 5 Minuten verkneten. Den Teig zurück in die Schüssel geben und erneut abgedeckt eine Stunde gehen lassen. Im Anschluss auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, durchkneten und in 12 Portionen teilen. Die Portionen in gleich große Kugeln formen und in eine passende Form in 3 Reihen zu jeweils 4 Stück legen. Die Teigkugeln sollten dicht beieinander liegen. Nun erneut mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. 100 g Mehl mit 100 ml Wasser in einer kleinen Schüssel zu einer Paste verrühren und in einem Spritzbeutel mit 3 mm weiter Tülle füllen. Nun auf jedes Brötchen ein Kreuz garnieren und im vorgeheizten Backofen circa 15 bis 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Aprikosenmarmelade in einem kleinen Topf erhitzen. Die goldbraunen Buns mithilfe eines Backpinsels mit Sirup oder Marmelade einpinseln und genießen.

TIPP

Sollte kein Spritzbeutel zur Hand sein, kann ein Gefrierbeutel behilflich sein. Die Paste darin einfüllen und eine Ecke mit etwa 3 mm Öffnung abschneiden. Die Paste im Beutel in die Ecke pressen und die Buns garnieren.

Das Einstreichen der noch warmen Hot Cross Buns mit heißer Aprikosenmarmelade wird auch Aprikotieren genannt. Das verhilft den Buns nicht nur zu einem schönen Glanz, sondern hält sie auch länger frisch.

ZUTATEN

Für den Teig:

500 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
75 g Feinzucker
1 TL Zimt, gemahlen
½ TL Muskatnuss, gemahlen
½ TL Nelke, gemahlen
½ TL Ingwerpulver
½ TL Salz
1 Tütchen Trockenhefe (7 g)
80 g Butter, zimmerwarm
300 ml Milch
1 Ei
1 Bio-Zitrone
200 g Sultaninen
50 g Orangeat

Außerdem:

100 g Mehl
3 EL Aprikosenmarmelade

UTENSILIEN

Mittelgroße Schüssel, Feinsieb, kleiner Topf, Schneidebrett, Messer, Handmixer mit Knethaken, Backpinsel