

Safranbrot mit Rosinen und Korinthen

Gebäck » Brot&Brötchen

Zutaten (25 Stücke)

- » 500g Mehl
- » 1 Würfel Hefe
- » 50g Zucker
- » 250ml Milch
- » 100g Zitronat
- » 1 Msp. gem. Safran
- » 300g Korinthen
- » 150g Rosinen
- » 350g Butter/Margarine
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » Zitronenschale
- » 1 Prise Zimt
- » 1 Prise Salz
- » Puderzucker

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln, mit 1TL Zucker, etwas lauwärmer Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Mit Mehl bestäuben und mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 15min gehen lassen.

2. Inzwischen das Zitronat fein hacken und den Safran in 1EL heißem Wasser auflösen. Mit Zitronat, Korinthen, Rosinen, 250g zerlassener Butter, Vanillinzucker, Zitronenschale, Zimt und Salz unter den Teig kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und nochmals ca. 45min gehen lassen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

3. Eine 30cm lange Kastenform fetten, den Teig einfüllen und das Safranbrot auf der unteren Schiene ca. 65min backen. Nach ca. 45min mit der restlichen flüssigen Butter bestreichen und fertig backen.

4. Das Brot aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Dann auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit etwas Puderzucker verzieren.

Nährwerte: 250kcal/E3g/F12g/KH32g pro Stück

angelegt am: 09.01.2004

Rezept-Nr: 788

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke