

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Ganzjährig

Für: 16 Stück

Verfasst von: Renate Zitz

Zutaten

500 G Weizenmehl

150 G Roggenmehl

0,5 TL Brotgewürz

2 TL Salz

1/4 Germwürfel

50 G Zucker

450 ML lauwarme Milch

50 G weiche Butter

.....
200 G

Rosinen
.....

Zubereitung

1. Mehle und Brotgewürz in einer Schüssel vermischen. In der Mitte eine Mulde bilden, am Rand salzen.
2. Die Gern in die Mitte bröseln, den Zucker darüber streuen. Etwas Milch dazu gießen und die Germ durch Rühren auflösen.
3. Butter, restliche Milch und die Rosinen dazu geben und alles zu einem gleichmäßigen Teig zuerst verrühren, dann gut verkneten.
4. Den Teig zudecken und ca. eine Stunde rasten lassen.
5. Danach in 16 Teile teilen, aufschleifen und längliche Weckerl formen. Jedes Weckerl einmal längs einschneiden.
6. Zwei Bleche mit Backpapier auslegen und die Rosinenweckerl darauf verteilen. Den Ofen auf 190 °C vorheizen, währenddessen können die Weckerl noch einmal gehen.
7. Das Ei versprudeln und die Weckerl damit bestreichen.
8. Im vorgeheizten Ofen in ca. 15 bis 20 Minuten hellbraun backen.

Die Rosinenweckerl schmecken mit Butter serviert ausgezeichnet zum Kaffee. Sie lassen sich auch sehr gut einfrieren, sehr praktisch, wenn man schnell eine Jause mitnehmen möchte. Meine Kinder lieben sie als Schuljause, das geht ruck zuck in der Früh. Ich pack ihnen die Weckerl einfach gefroren ein, bis zur Pause haben sie genug Zeit zum Auftauen.