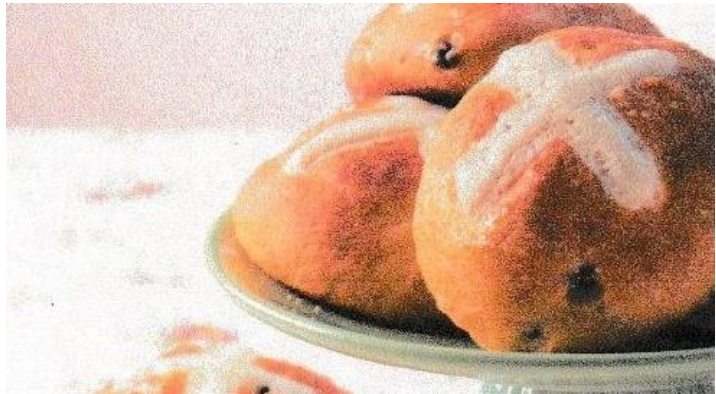


Hot Cross Buns – Englische Osterbrötchen 12 Stück

Zutaten

Für den Teig

1 Zitrone
500g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Msp. Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Muskat
100g Margarine
250ml Milch
85g Zucker
1 TL Salz (gestrichen)
1 Ei
50g Korinthen oder Rosinen oder Cranberries
50g Zitronat (Sukcade) und Orangeat oder
50g getrocknete Aprikosen oder gehackte Mandeln



Für die Kreuze:

3 EL Wasser
50g Mehl
80g Puderzucker

Für den Guss:

3 EL Zucker
3 EL Wasser

1. Von der Zitrone die Schale abreiben. Mehl, Trockenhefe, Gewürze und Zitronenschale gut vermischen. Trockenobst fein würfeln, mit Margarine, Zucker, Salz und Ei mit den Knethaken des elektrischen Handrührers zu einem Teig verarbeiten. Abgedeckt mit einem Tuch an einem warmen Ort 60 Minuten gehen lassen.
2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche locker durchkneten. Zu einer Kugel formen und weitere 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig in 12 Portionen teilen. Jede Portion auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen, leicht platt drücken und mit Abstand auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. Backbleche mit einem Tuch abdecken und weitere 30 Minuten ruhen lassen.
4. Backofen auf 200°C (Umluft: 180°C) vorheizen. Mehl, Puderzucker und 3 EL Wasser zu einer sehr dickflüssigen Paste verrühren. Hot Cross Buns mit dem stumpfen Messerrücken über Kreuz eindrücken. Paste in einen Spritzbeutel mit langer Lochtülle füllen und Kreuze in die Markierung spritzen. Im vorgeheizten Ofen 15-20 Minuten leicht goldbraun backen.
5. In einem Topf 3 EL Zucker in 3 EL Wasser unter Rühren langsam auflösen. Die heißen Hot Cross Buns mit der Zuckerlösung bestreichen. Hot Cross Buns noch warm oder kalt servieren.