

Orangen - Rosinen - Brötchen

Kategorien: Brot, Brötchen

Zutaten für: 16 Portionen

280	Gramm	Mehl
1 1/2		Essl. Backpulver
60	Gramm	Zucker
1/2	Teel.	Salz
70	Gramm	Butter in kleine Stücke
70	Gramm	Margarine in kleine Stücke
		Griebene Schale von
1	Gramm	Orange
50	Gramm	Rosinen
125	ml	Buttermilch
	Etwas	Milch zum Bestreichen

MMMMMMMMMMMMMMMM DIE SIND SO LEKER GUT.

Anleitung:

1) Den Backofen auf 220°C, (umluft: 200°C, Gas Stufe 4 - 5) vorheizen. Ein großes Backblech einfetten und mit Mehl bestäuben.

2) Alle trockenen Zutaten in einer großen Schüssel vermischen. Die Butter und Margarine zugeben und alles zugeben und alles mit den Fingerspitzen zu großen Streuseln verkneten.

3) Die Orangenschale und die Rosinen zufügen.

4) Die Buttermilch nach und nach unterrühren, bis ein weicher Teig entsteht.

5) Den Teig auf etwa 2 cm Dicke ausrollen und mit einem Förmchen (Durchmesser 5 cm) 16 runde Brötchen ausstechen.

6) Die Brötchen auf das Backblech legen und mit Milch bestreichen.

7) Die Brötchen 12 - 15 Minuten im Ofen backen, bis sie goldbraun werden.

Die fertigen Brötchen heiß oder warm servieren und dazu nach Belieben Butter oder Schlagsahne sowie Marmelade reichen.

Tipp: Damit die Brötchen schön leicht und locker werden, sollten sie den Teig so kurz wie möglich bearbeiten. Sie können die abgekühlten Brötchen auch halbieren, unter dem Grill aufbacken und sofort mit Butter/ Margarine bestreichen