

# Rosinenweckerl

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte    Saison: Ganzjährig

16 Stück



## 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 Germwürfel in die Mitte bröseln, den Zucker darüber streuen. Etwas Milch dazu gießen und die Germwürfel 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.