

Hot Cross Buns



180 ml	Milch	Salz
1/2 42 g	Würfel Hefe	Zimt
570 g + etwas	Mehl	geriebene Muskatnuss
50 g	Puderzucker	150 g weiche Butter
abgeriebene Schale von ½	Bio-Zitrone	2 Eier (Gr. M)
		100 g Korinthen
		50 g Zucker

Zubereitung

- 1 Milch in einem Topf erwärmen. Die Hefe hineinbröckeln und unter Rühren auflösen. 500 g Mehl, Puderzucker, Zitronenschale, je $\frac{1}{2}$ TL Salz, Zimt und Muskat in einer großen Schüssel mischen. Butter, Hefemilch und die leicht verquirten Eier zugeben. Mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zuletzt Korinthen kurz unterkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 $\frac{1}{2}$ –2 Stunden gehen lassen.
- 2 Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 12 Portionen teilen und zu kleinen, möglichst glatten Kugeln formen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bckbleche setzen und zugedeckt an einem warmen Ort weitere 15–30 Minuten gehen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit 70 g Mehl und 90 ml Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und als Kreuz auf jedes Brötchen spritzen. Brötchen nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 180 °C) 20–25 goldbraun backen.
- 4 Zucker und 3 EL Wasser in einem Topf bei schwacher Hitze hellbraun karamellisieren. Brötchen aus dem Ofen nehmen, etwas auskühlen lassen, noch warm mit dem Sirup bestreichen. Auf Kuchengittern abkühlen lassen.