

Hot Cross Buns (*aus Großbritannien*)

250ml Sojamilch (*lauwarm*) mit
1 Päckchen Trockenhefe und
60g Rohrohrzucker in einer Schüssel verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
70ml Öl,
500g Mehl,
80g Rosinen,
40g Cranberries,
1TL Zimt und
1 Prise Salz hinzufügen und mindestens 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten.
Anschließend mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.

Den Teig kurz durchkneten und in 8 Stücke teilen. Diese zu Bällen formen und auf ein gefettetes (oder mit Backpapier ausgelegtes) Backblech legen. Weitere 30 Minuten gehen lassen. Anschließend die Brötchen mit

2EL Ahornsirup bestreichen.

4EL Mehl mit
6EL Wasser zu einer Paste verrühren und diese in einen Spritzbeutel geben. Die Paste auf den Brötchen in Kreuzform auftragen. Bei 180°C 20 Minuten goldgelb backen

Ergibt: 8 Stück

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde 40 Minuten

Backzeit: 20 Minuten