



## Hot Cross Buns



*Zutaten für 12 Stk.*

**Für die Buns:**

4 Tassen Mehl

2 Pkg. Trockengerme

¼ Tasse Zucker

1 Prise Kardamom

1 Prise Muskat

1 Prise Zimt

1 Prise Salz



1 Tasse Rosinen

40g Butter

300 ml Schafmilch

2 Eier

**Für das Kreuz:**

½ Tasse Mehl

¼ Tasse Staubzucker

Wasser

*Zubereitung*

Mehl, Trockengerm, Zucker, Gewürze und Rosinen in einer Schüssel vermengen.

Milch erwärmen (lauwarm!). Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen, Milch dazu gießen und in die trockenen Zutaten mischen. Eier beimengen und ebenfalls gut durchmischen.

Für ca. 10 Minuten kneten bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig abgedeckt für ca. 1 ½ Stunden rasten lassen bis er die doppelte Größe hat.

Nach der Ruhezeit den Teig erneut durchkneten und in 12 gleich große Stücke teilen. Die Stücke aneinander gereiht auf ein, mit Küchenpapier ausgelegtes Ofenblech setzen und erneut ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für das Kreuz Mehl, Staubzucker und wenig Wasser zusammen mischen und rühren bis eine zähflüssige Masse entsteht.

Die Masse in einen Spritzsack füllen und vor dem Backen, in Form eines Kreuzes auf die Buns aufbringen.

Für ca. 25 Minuten bei 160°C im Ofen backen und anschließend lauwarm servieren.



**Zubereitungszeit:** ca.40 Minuten

**Ruhezeit:** 1 ½ Stunden; 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

Unser Tipp: am besten kombinierst du die Hot Cross Buns mit unseren Ziegenkäsetorten Cranberry, Kürbiskern & Honig oder Haselnuss & Honig

*Mahlzeit* 😊