

Golden Hot Cross Buns



Klassische Milchbrötchen, wie sie in Großbritannien in der Osterwoche gebacken werden.

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit: 30 min

ZUTATEN

300 ml Milch
Einige Safranfäden
2 EL Honig
100 g Butter
2 Eier
1 Tütchen Trockenhefe
150 ml warmes Wasser
Abrieb einer Bio-Orange
1,5 TL Vanilleextrakt
200 g getrocknete Aprikosen

200 g Rosinen
100 g Orangeat (optional)
2 TL Zimt
½ TL Kardamom
2 TL Salz
1 EL Speisestärke
800 g Mehl

Außerdem

1 Ei zum Bestreichen

Für das Kreuzmuster

150 g Mehl
150 ml Wasser
Zitronensaft von ½ Zitrone

Für den goldenen Lack

1 EL Honig
75 ml Orangensaft
50 g Zucker
½ TL Zimt

ZUBEREITUNG

1. Die Milch erwärmen und den Safran darin auflösen. Honig und Butter dazugeben und schmelzen lassen.
2. Etwas abkühlen lassen, dann die Eier, die Hefe, das Wasser, den Orangenabrieb und die Vanille dazugeben. Alles verrühren.

3. Die Aprikosen und das Orangeat fein hacken, mit den Rosinen und den Gewürzen in die Eiermilch geben und unterrühren.
4. Speisestärke mit Mehl mischen und ebenfalls dazugeben. Nun alles kneten, bis ein klebriger Teig entsteht. Falls er sich zu trocken anfühlt, etwas warmes Wasser dazugeben. Abgedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.
5. Eine große, rechteckige Backform (ca. 30 x 40 cm) einfetten.
6. Nach der Ruhezeit den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen, zu Kugeln formen und mit ein bisschen Abstand in die Backform legen.
7. Nun wieder abdecken und mindestens 45 Minuten gehen lassen.
8. Den Backofen vorheizen auf 180 °C Ober-/Unterhitze.
9. In der Zwischenzeit alle Zutaten für das Kreuzmuster verrühren, knappe 10 Minuten stehen lassen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
10. Nach der erneuten Ruhezeit werden die Buns mit dem verquirlten Ei bestrichen.
11. Danach wird das Kreuzmuster aufgespritzt. Entweder bei jedem Buns einzeln oder über die gesamten Buns „in einem Rutsch“ längs und quer.
12. Im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten backen.
13. Währenddessen für die goldene Lackglasur die Zutaten in einem Topf zu einem Sirup köcheln lassen und die noch warmen Buns nach dem Backen damit bestreichen.
14. Sobald die Glasur getrocknet ist, die Buns trennen, aus der Form holen und servieren.