

# Rosinen-Semmeln



*Dahoam*

– KOCHEN & BACKEN –

8-10 Stück

Arbeitszeit: 10 Minuten | Gehzeit: 10-12 Stunden

Backzeit: 15 Minuten



## Zutaten

250gr Dinkelmehl 630, ½ Pkg. Trockenhefe,  
20gr Zucker, ½ Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz,  
1 Ei klein, 40gr Butter weich, 125ml Milch kalt,  
80gr Rosinen

## Zubereitung

- ◆ Abends: Alle Zutaten ca. 5 Minuten gut verkneten
- ◆ Danach den Teig in eine Schüssel mit Deckel geben und in den Kühlschrank stellen
- ◆ Am nächsten Morgen: Den Teig aus der Schüssel gleiten lassen und in die Länge ziehen, nicht drücken und kneten
- ◆ 8-10 gleichmäßige Teile abstechen und diese Teile etwas in die Länge ziehen
- ◆ Mit der Schnittstelle nach oben auf ein Backblech legen. Abstand zwischen den Semmeln lassen, da sie sehr schön aufgehen
- ◆ Semmeln auf dem Backblech mit einem Tuch bedecken, ca. 30 Min. gehen lassen
- ◆ Kurz vor dem Backen mit etwas Milch bepinseln

## Backen

- ◆ Den Ofen auf 200°C (Ober- & Unterhitze) vorheizen, eine Schüssel mit Wasser hineinstellen und über die ganze Backzeit im Ofen lassen
- ◆ Die Semmeln ca. 13-15 Minuten goldbraun backen
- ◆ Die Semmeln auf einem Gitter etwas abkühlen lassen und lauwarm genießen

## Bettina's Tipp

- ◆ Ihr könnt die ausgekühlten Semmeln auch einfrieren. Die gefrorenen Rosinensemmeln im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 15 Min. auftauen

**Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!**

[www.dahoam-lebensmittel.de](http://www.dahoam-lebensmittel.de) [saugquad@dahoam-lebensmittel.de](mailto:saugquad@dahoam-lebensmittel.de)