

Heißwecken



Zutaten:

für 10-12 Stück

- 600 g Weizenmehl 405 oder 505
- 250 ml Buttermilch, warm
- 100 g Butter, weich
- 80 g Zucker
- 1 Würfel Hefe
- 2 Eier
- 1 gestr.TL Salz
- 100 g Sultaninen

Zubereitung:

Von der erwärmten Milch (ca. 35°C) 50 ml in eine Schüsselchen geben. Die Hefe hinein bröseln und mit 1 TL Zucker auflösen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Eine kleine Mulde hineindrücken und die Hefemischung in die Mulde gießen, mit etwas Mehl zu einem Vorteig vermischen. Ein Küchentuch über die Schüssel legen und den Vorteig etwa 25 Min. gehen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen. Wenn der Vorteig in der Schüssel gut aufgegangen ist, die restliche warme Buttermilch und den restlichen Zucker hinzugeben sowie die beiden Eigelb, Butter und Salz. Die Sultaninen werden erst kurz vor Ende der Verarbeitung hinzu gegeben. Alles gut mit der Küchenmaschine, dem Rührgerät oder den Händen **durchkneten**. Nun die Sultaninen unterkneten. Der Teig muss schön glatt sein.

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Min. gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat.

Das Eiweiß verquirlen, damit es später streichfähig ist.

Den Backofen auf 180° C, Ober- und Unterhitze, vorheizen.

Nochmals den Teig kurz durchkneten, in 10-12 gleiche Portionen teilen und jeweils zu einer glatten Kugel formen (rund schleifen). Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit dem verquirlten Eiweiß bestreichen und für ca. 25 bis 30 Min. backen bis die Brötchen schön goldbraun sind.

Noch warm mit Butter und Honig oder Marmelade oder oder oder.... sehr lecker. Ihr Name kommt ja von "heiße Wecken".

Wer mehr über die Geschichte der Heißwecken erfahren möchte sollte auf den Link zu [Wikipedia](#) klicken. 😊