

Englische Hot Cross Buns

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für ca. 16 Stück:

250 ml Milch, 2 EL Honig, 2 EL Leinöl, 60 g Butter in Stücken, 250 ml lauwarmer Birnensaft,
7 g Trockenhefe, 1 Ei, Abrieb von 1/2 unbehandelten Orange,
50 g Sultaninen, 50 g Rosinen, 800 g Mehl (Type 550), 1–2 TL gemahlener Zimt,
Salz, Mehl zum Arbeiten

Außerdem: 70 g Mehl, 2 EL Puderzucker

Zubereitung:

1. In einem Topf die Milch aufkochen, vom Herd nehmen. Honig, Öl und Butter zufügen und alles gut verrühren.
2. Den Birnensaft in eine große Schüssel geben und die Hefe darin auflösen. Das Ei und den Orangenabrieb unterrühren, dann die Sultaninen und Rosinen untermischen. Das Mehl dazusieben, Zimt, 2 gestrichene TL Salz und die Honigmilch zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, zurück in die Schüssel geben und erneut an einem warmen Ort zugedeckt noch ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in 16 Portionen teilen, zu Kugeln formen, auf das Blech setzen und erneut zugedeckt ca. 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zum Fertigstellen das Mehl mit 1 EL Puderzucker vermischen und nach und nach mit 7–8 EL kaltem Wasser glatt rühren. Die Mischung in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Lochtülle füllen und Kreuze auf die Brötchen spritzen.
5. Die Brötchen im Ofen in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter kurz abkühlen lassen. In einem kleinen Topf den restlichen Puderzucker mit 1–2 EL Wasser verrühren und die Brötchen damit überglänzen. Die Glasur antrocknen lassen und die Cross Buns noch warm servieren.