

MINI-HEFEBROTE

Zutaten
(für 6 Stück)
50 g Orangeat
100 g Zitronat
100 g Rosinen
3 EL Rum
400 g Weizenmehl
1 Päckchen frische Hefe
100 g Zucker
100 ml lauwarme Milch
75 ml Albaöl (68 g)
1 Ei
2 Eigelb
1 Prise Salz
1 TL abgeriebene Zitronenschale und – je nach Geschmack – 1 TL gemahlener Anis
1 EL Sahne zum Bestreichen

Zubereitung
Orangeat, Zitronat und Rosinen mit dem Rum vermischen und über Nacht zugedeckt ziehen lassen.
Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die zerbröselte Hefe hineingeben, 1 TL des Zuckers und 50 ml lauwarme Milch hinzufügen. Mit einer Gabel vorsichtig verrühren, den Vorteig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten stehen lassen.
Übrige Zutaten (außer Trockenfrüchte) hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat. Anschließend die Trockenfrüchte verkneten, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 6 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer Kugel formen, in einen Dessertring geben und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Nochmals zugedeckt an einem warmen Ort solange gehen lassen, bis die Teigstücke sich sichtbar vergrößert haben.
Jedes Teigstück mit Hilfe eines Backpinsels mit der Sahne bestreichen.
Backen: ca. 25 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen.
Die Mini-Hefebrote mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Dann erst die Dessertringe lösen.

Tipp
Die Mini-Hefebrote lassen sich sehr gut einfrieren. Nach dem Auftauen einfach noch einmal ca. 5 Minuten lang aufbacken. Verpackt in Zellophan oder einer Serviette eignen sie sich gut als kleines Mitbringsel zum Adventskaffee.

Nährwertinformation für ein Stück:
609 kcal | 16 g Fett | 13 g Eiweiß | 97 g Kohlenhydrate | 127 mg Cholesterin

Albaöl®