

## Rosinenbrot

### Zutaten:

1Kg Dinkelmehl

1/2 Liter Milch

100 Gramm Puderzucker

100 Gramm Schmalz

2Pck. Vanillezucker

100 Gramm Schmalz

1 Würfel Hefe

1TL Salz

3/4 Pck. Rosinen

1 Eigelb

### Zubereitung

Mehl in eine große Schüssel geben, Puderzucker, Vanillezucker und Salz dazu geben. Schmalz schmelzen und abgekühlt zur Mehlmischung geben. Milch erwärmen und die Hefe darein bröseln. Die Milchmischung in die Mehlmischung geben und mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend kräftig durchkneten und 15 Minuten Ruhen lassen. Danach die Rosinen unterkneten und den Teig in zwei Hälften teilen. Diese Teile zu runden Broten formen und mit Eigelb bestreichen. Nach einer weiteren Ruhezeit von 10 Minuten darf das Brot bei 180°C für 55 Minuten in den Backofen. Bitte mit einem Holzstäbchen testen, das Brot darf nicht mehr kleben.

Guten Appetit