Hot Cross Buns aus dem Thermomix®

© Hot Cross Buns - Rezepte mit Herz

10 min + Wartezeit

leicht

18 Stück

Traditionelles Ostergebäck aus UK

Der Hefezopf aus unserer Ausgabe 2/2018 darf auf keinem Osterbuffet fehlen, das ist schon mal klar. Das Heft ist also ein Muss für alle, die an Ostern Freunde und Familie einladen!
Leider sind die Seiten immer viel zu schnell voll und wir haben meistens viel zu viele Ideen. Und weil wir nicht bis nächstes Jahr mit dem Rezept warten wollen, stellen wir euch heute die irre leckeren Hot Cross Buns oder deutsch: Heißwecken vor.

Guten Appetit!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**20 g**	frischer Ingwer
☐	**250 g**	Vollmilch
☐	**10 g**	Trockenhefe
☐	**70 g**	brauner Zucker
☐	**60 g**	Butter
☐	**1**	Ei
☐	**500 g**	Mehl
☐	**1/2 TL**	gemahlene Nelken
☐	**1/2 TL**	gemahlener Zimt
☐		Abrieb von 1/2 Zitrone und 1/2 Orange
☐	**150 g**	Rosinen
☐	**1/2 TL**	Salz
☐		Paste für das Kreuz
☐	**50 g**	Mehl
☐	**65 g**	Wasser
☐	**1**	Gefrierbeutel
☐		Zum Bestreichen
☐	**50 g**	Milch
☐	**20 g**	Wasser Woch

Zubereitung

1. Den Ingwer schälen, in Stücke schneiden und 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Eventuell mit dem Spatel nach unten schieben und nochmals 4 Sek./Stufe 8 zerkleinern (der Ingwer sollte wie fein gerieben aussehen), umfüllen und beiseite stellen. Mixtopf spülen.
2. Die Milch mit Hefe und Zucker in den Mixtopf geben, 2 Min. / 37 °C/ Stufe 2 erwärmen.
3. Die Butter, Ei, Mehl, Gewürze, abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, Rosinen und Salz zugeben und 2 Min./Teigstufe verkneten. Den Teig 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen.
4. Ein Backblech mit Backpapier belegen, Ofen auf 200 °C Ober-Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
5. Ca. 18 kugelförmige Buns formen, auf das Backpapier legen, mit Küchentuch abdecken und weitere 45 Minuten gehen lassen.
6. Für die Paste Mehl und Wasser in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 5 mischen. Mithilfe des Spatels an den Seiten nach unten schieben und weitere 5 Sek./Stufe 5 mischen.
7. Die Paste in einen Gefrierbeutel füllen, eine sehr kleine Ecke des Gefrierbeutels abschneiden und ein Kreuz auf jeden Bun zeichnen, in den vorgeheizten Ofen geben und in 15-20 Minuten fertig backen.
8. Milch und Wasser mischen, die noch heißen Buns mit der Milch-Wasser-Mischung bestreichen.

Nährwertangaben

Stück ca. 185 kcal, 4 g E, 4 g F, 32 g KH