

## HOT CROSS BUNS MIT CRANBERRIES

Portion: 15 Stück | Zubereitungszeit: 30 min | Gehzeit: 2 Stunden | Backzeit: 18-20 min



### ZUTATEN:

#### Für den Hefeteig:

- 300 ml Vollmilch
- 50 g Butter
- 500 g Weizenmehl Typ 550
- 7 g Trockenhefe
- 1/2 TL Salz
- 60 g Zucker
- 1 Ei (L)
- 125 g Cranberries, soft
- 2 EL Golden Syrup

#### Für die Mehlpaste:

- 65 g Weizenmehl Typ 550
- 20 g gefriergetrocknete Erdbeeren, fein gemahlen
- 90 ml Wasser

### ZUBEREITUNG:

1. Zuerst **300 ml Vollmilch** in einen kleinen Topf geben und bei schwacher Hitze langsam erwärmen. Dann **50 g Butter** in der warmen Milch schmelzen. Sobald die Butter geschmolzen ist den Topf vom Herd nehmen und die Milch abkühlen lassen.
2. In der Schüssel der Küchenmaschine **500 g Weizenmehl Typ 550** und **7g Trockenhefe** mischen. Dann **1/2 TL Salz**, **60 g Zucker**, **1 Ei (L)** und die **abgekühlte Milchlösung** dazu geben.
3. Den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine auf niedriger Stufe ca. 6-8 Minuten kneten. Der Teig ist anfangs noch klebrig, wird sich aber gegen Ende der Knetzeit vom Schüsselrand lösen. Kein zusätzliches Mehl hinzufügen. Lieber noch etwas kneten, sollte der Teig zu klebrig sein.
4. Den Teig in eine saubere Schüssel legen, diese abdecken und den Teig ca. 1 - 1,5 Stunden gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat. Dann den Teig niederschlagen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte kurz durchkneten. Den Hefeteig etwas ausrollen, **125 g grob gehackte Cranberries** darauf verteilen und gut in den Teig einkneten.
5. Den Hefeteig zu einer langen Rolle formen und in 15 gleiche Teile teilen. Jedes Teilstück mit Hilfe der Handfläche auf der Arbeitsfläche zu einer kleinen Kugel rundwirken.
6. Eine Auflaufform mit 30 x 40 cm mit Backpapier auslegen und die 15 Teigkugeln in 3 Reihen à 5 Kugeln darin verteilen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und nochmals 1 Stunde gehen lassen, bis die Kugeln so groß sind, dass sie sich gegenseitig berühren.
7. Den Backofen auf **190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen**. Aus **65 g Weizenmehl Typ 550**, **20 g Erdbeerpulver** und **90 ml Wasser** eine Paste anrühren, in einen Spritzbeutel füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Nun die Kreuze auftragen. Dafür die Mehlpaste erst über die lange Seite jeweils über die Mitte der 5 Brötchen auftragen, ohne dabei abzusetzen. Dann über die kurze Seite die Linien ziehen.
8. Die Hot Cross Buns im vorgeheizten Backofen 18-20 Minuten goldbraun backen, dann aus dem Ofen nehmen. Nun **2 EL Golden Syrup** in einem kleinen Topf erwärmen und damit die Hot Cross Buns bepinseln. Vollständig abkühlen lassen und die Auflaufform mit einem Geschirrtuch abdecken.