

KATES HOT CROSS BUNS

Ofentemperatur 180°C Ober-Unterhitze, ca. 22 Minuten backen

Trockene Zutaten

640 g Weizenmehl Typ 405

110 g Zucker

3 TL Zimt gemahlen

0,5 TL Nelken gemahlen

0,5 TL Muskatnuss gemahlen

0,5 TL Salz

Abrieb von 1 Bio-Zitrone

80 g Sultaninen (vorher in kochendem Wasser eingeweicht)

TIPP: Wenn man **Mixed Spice** hat, nimmt man statt 3 TL Zimt nur 2 und ersetzt die Nelken und Muskatnuss durch 2 TL Mixed Spice.

Wenn ihr ein originales Mixed Spice haben möchtet, schaut euch mein Video dazu an:



Flüssige Zutaten

375 ml handwarme Milch

1 Ei

50 g geschmolzene Butter

27 g Frische Hefe oder 9 g Trockenhefe

Für die Kreuze

75 g Weizenmehl Typ 405, gemischt mit 80-100 ml Wasser

(Konsistenz siehe Video Minute 18:26)

1 Ei zum Bepinseln bevor die Buns in den Ofen kommen

Für die Glasur

2 EL Marmelade (Birne oder Aprikose – keine rote Marmelade) gemischt mit ein paar TL Wasser

1. Alle trockenen Zutaten abwägen und mischen (inkl. Abrieb der Zitrone).
Tipp: Dies kann man auch am Abend vorher machen.
2. Flüssige Zutaten mischen. Darauf achten, dass alle flüssigen Zutaten eine handwarme Temperatur haben!
3. Trockene und flüssige Zutaten (in der Küchenmaschine) grob zusammenrühren.
Dann 6 Minuten auf ziemlich hoher Geschwindigkeit rühren.

4. Die eingeweichten Sultaninen mit einem Küchenpapier abtupfen und zu dem Teig dazugeben. Der Teig sollte eine weiche, samtige Oberfläche haben. Den Teig nochmals 1 Minute auf mittlerer Geschwindigkeit rühren.
5. Teig auf die bemehlte Arbeitsplatte geben.
6. Teig in 12 Stücke aufteilen und zu Kugeln rollen (siehe Video). Der Teig ist klebrig und man sollte nur minimal Mehl dazugeben, ansonsten werden die Hot Cross Buns nicht fluffig.
7. Buns für 1 Stunde und 10 Minuten in einem warmen geschlossenen Raum gehen lassen.
8. Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze aufheizen.
9. Das Ei zusammenrühren.
10. Mehl und Wasser zusammenrühren und entweder in einen Spritzbeutel mit sehr kleinem Loch oder in einen selbstgemachten Spritzbeutel aus Backpapier geben (Video folgt - Alternativ: Gefrierbeutel benutzen).
11. Die Buns jetzt mit dem Ei bepinseln und gleich darauf ein sehr kleines Loch in den selbstgemachten Spritzbeutel schneiden.
12. Die Mehlwassermischung muss sehr schnell zuerst in die eine Richtung aufgetragen werden und dann in die andere Richtung, so dass ein Kreuz auf jedem Bun entsteht.
13. Sofort in den Backofen geben (auf die zweite Schiene von unten) und für ca. 22 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
14. Marmelade für die Glasur mit Wasser in einem Topf aufwärmen.
15. Wenn die Buns aus dem Ofen kommen, 5 Minuten stehen lassen und dann mit der Glasur bestreichen.
16. Nochmals ca. 30 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen. Jetzt könnt ihr die Buns mit oder ohne Butter probieren.

TIPP: Die Hot Cross Buns lassen sich super einfrieren. Auch getoastet mit Butter sind sie sehr lecker.

KÜCHENSCHMIDE

