

Hot Cross Buns mit Schokolade und Cranberries



Das traditionelle, englische Ostergebäck neu interpretiert. Die fluffigen Hefebrötchen sind hier mit Chocolate Chips und Cranberries gefüllt. Originalrezept von Chainbaker.com.

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit: 6 Std

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Teig

240 g Milch, kalt

60 g Zucker

7 g Trockenhefe (oder 21 g Frischhefe)

1 TL Zimt (im Original 12 g Gewürzmischung "Mixed Spice" – Mischung aus Zimt, Nelken, Muskat, Ingwer)

400 g Weizenmehl (Type 550 oder Brotmehl)

8 g Salz
80 g Butter, weich

Für die Füllung

100 g Chocolate Chips (im Original 100 g Korinthen oder Rosinen)
50 g getrocknete, weiche Cranberries (im Original 50 g Zitronat und Orangeat, fein gewürfelt)

Für die Paste

40 g Mehl (30 g im Original)
40 g Wasser (30 g im Original)

Für die Glasur

30 g Zucker (20 g im Original)
30 g Wasser (20 g im Original)

ZUBEREITUNG

1. In einer großen Schüssel Milch, Hefe, Zucker und den Zimt vermengen. Gut umrühren um den Zucker aufzulösen und die Hefe zu hydrieren. Das Mehl und das Salz hinzufügen und 5 Minuten lang kneten. Im Original wird alles per Hand geknetet, ich lasse das die Küchenmaschine auf Stufe 1 machen.
2. Die Butter dazugeben und unterkneten, bis sie komplett eingearbeitet ist, das dauert ca. weitere 5-7 Minuten (3 Minuten Stufe 1, restliche Zeit Stufe 2). Den Teig abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Anschließend den Teig mit der Hand flach ausbreiten, die Füllung (hier Chocolate Chips und Cranberries) darauf verteilen und den Teig anschließend vorsichtig falten, so dass die Füllung vom Teig eingeschlossen ist und nicht herausfällt.

Einige Male durchkneten, wieder abdecken und weitere 1,5 Stunden ruhen lassen.

4. Danach den Teig einmal falten, abdecken und weitere 1,5 Stunden ruhen lassen.
5. Anschließend den Teig in 12 gleichgroße Stücke teilen. Hier habe ich auf das Vorformen und die Zwischenruhe (30 Min.) laut Originalrezept verzichtet, sondern direkt die Teiglinge zu Kugeln geformt, in die Backform gesetzt, abgedeckt und 2,5 Stunden (statt 2 Std. im Original) ruhen lassen.
6. Den Backofen frühzeitig auf 160°C Umluft vorheizen.
7. Für die Kreuze Wasser und Mehl zu einer glatten Paste verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und die Spitze abschneiden. Auf jeden Teigling ein Kreuz spritzen. Anschließend die Buns in der Ofenmitte für ca. 30-40 Minuten goldbraun backen.
8. Kurz vor Ende der Backzeit Zucker und Wasser für die Glasur aufkochen und die Buns direkt nach dem Backen mit dem heißen Zuckersirup bestreichen. 10-15 trocknen lassen.
9. Anschließend die Buns aus der Form nehmen und vollständig auf einem Küchengitter abkühlen lassen.