Nah&Frisch

Annemarie Z. User

Honig-Rosinen-Brot

Griaß di Rezepte Österreichisch Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen, dann die Eier nach und nach unterrühren. Zitronen- und Orangenschale sowie Vanillezucker und Lebkuchengewürz untermischen.
Das Mehl einarbeiten und zum Schluss die Rumrosinen, die Nüsse und die Milch unterheben.

Eine Stollenform ausbuttern und mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und im vorgeheiztem Rohr bei 180°C - 200°C für ca. 40- 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und aus der Form stürzen, noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen.
Den Puderzucker mit Vanillezucker vermischen und das Brot damit bestreuen

ZUTATEN

- 250 g Butter
- 200 g Honig
- 5 Eier
- je 1 EL Zitronen- und Orangenschale
- 1 P. Vanillezucker
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 400 g Weizenvollkornmehl
- 200 ml Milch
- 200 g Rosinen, in Rum eingelegt
- 100 g gehackte Nüsse

Zum Bestreichen:

- 100 g flüssige Butter
- 100 g Puderzucker
- 1 P. Vanillezucker