



Hot Cross Buns mit Schokolade

Ein Rezept von Cynthia Barcomi

Zutaten (für zwölf Brötchen):

550 g Mehl 405
30 g Backkakao
1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
1 TL Salz
50 g Zucker (z.B. Vollrohrzucker)
1 TL Zimt, gemahlen
½ TL Muskat
75 g Rosinen, grob gehackt
100 g Zartbitter Schokolade, grob gehackt
abgeriebene Schale einer Bio-Orange
75 g Pflanzenöl (plus etwas mehr zum Einfetten der Schüssel)
325 ml Milch, Hafermilch oder Wasser

Kreuz

50 g Mehl
50 g Wasser
¼ TL Pflanzenöl
1 Prise Salz

Glasur

2 EL Aprikosenmarmelade
1 TL Wasser

Zubereitung:

In einer großen Schüssel Mehl, Kakao, Hefe, Salz, Zucker und Gewürze mischen. Rosinen und Schokolade dazugeben und vermengen. Orangenschale mit Öl, Milch (oder Hafermilch/ Wasser) verquirlen und zu der Mehlmischung geben. Mit einer Küchenmaschine oder dem Handrührgerät (mit Knethaken) den Teig in vier Minuten zu einem weichen Teig kneten. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit einem feuchten Küchentuch abdecken. Wenn der Teig am selben Tag gebacken werden soll, ein bis zwei Stunden gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat. Man kann den Teig auch luftdicht verpackt über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Am nächsten Tag vor der Weiterverarbeitung die Schüssel mit dem Teig eine Viertelstunde ruhen lassen.



Jetzt eine Backform (24 x 32 cm) leicht einfetten und mit Backpaper auslegen. Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben und in zwölf Portionen teilen. Runde Brötchen formen und in der Backform mit zwei Zentimetern Abstand platzieren. Mit einem Küchentuch abdecken und 40 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen. Für das Deko-Kreuz alle Zutaten mit einem Schneebesen aufschlagen und so eine dicke, flüssige Paste ohne Klumpen herstellen. In einen runden Drei-Millimeter-Spritzbeutel oder einen kleinen Reißverschlussbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Kreuze auf die Brötchen spritzen. In 26 bis 28 Minuten backen.

Für die Glasur die Aprikosenmarmelade mit dem Wasser erwärmen. Die Brötchen mit der Glasur bepinseln, solange sie noch warm sind. Auf einem Gitter abkühlen lassen.