

## Rosinenmilchbrot

Mantler Glutenfreies-Lactosefreies Mehl



### Zutaten

- 500 g MANTLER Glutenfreies-Lactosefreies Mehl
- 350 g Sojamilch, Milch oder Wasser
- 70 g Zucker
- 75 g Butter
- 100 g Rosinen
- 7 g Salz
- 40 g Hefe oder
- 20 g Trockenhefe
- 3 Stk. Eier
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Zitronenschale gerieben

*Rezeptur für 2 Brote*

### Zubereitung

Alle Zutaten sollten möglichst Raumtemperatur haben. Milch und Butter leicht erwärmen, mit allen Zutaten (außer Rosinen) ca. 3 Minuten in der Rührmaschine zu einem Teig kneten.

*Teigruhe:* ca. 10 Minuten

Die Rosinen am Ende der Zubereitung untermischen und in eine Brotbackform füllen. Mit Ei bestreichen und auf Gare stellen.

*Garzeit:* ca. 45 Minuten  
in der Backform

Anschließend mit Mandeln oder mit Hagelzucker bestreuen und backen.

*Backzeit:* ca. 40 Minuten  
im vorgeheizten Rohr

*Backtemperatur:* 180 °C