

Ganz fix gebacken: Vegane Rosinenbrötchen mit Schuss

Liebe Naschkatzen,
letztes Wochenende war ich viel unterwegs, deswegen war es hier etwas ruhiger. Samstag bin ich mit meinem Bekannten, dem Lakritzpiraten, zum Emmendinger Künstlermarkt geschippert und habe ihm geholfen, seine schwarze Ware zu verkaufen. Das hat großen Spaß gemacht, denn viele Leute freuen sich wie die Kinder, wenn sie hier in Süddeutschland eine große Auswahl dieser schwarzen Nascherei finden. Wir haben viele Naschkatzen und -kater glücklich gemacht an diesem Tag. (Den Bericht über meinen Besuch auf seinem Lakritzschiff findet ihr [hier](#).)



Damit ihr auch mal wieder was zu naschen habt, kommt heute ein ganz fixes und unkompliziertes Rezept für Rosinenbrötchen. Ostern steht ja vor der Tür und sicher brunchen viele oder frühstücken ausgiebig. Da wären selbst gemachte süße Brötchen doch eine schöne Idee, oder? Wer Soyade nicht mag und auch kein Veganer ist, kann sie sicher gut durch Joghurt ersetzen. Das will ich demnächst mal ausprobieren, aber ich freue mich auch über Rückmeldungen, wenn ihr es vor mir testet! =)

An Ostern werden Naschkater und ich Richtung Heimat rollen, ein bisschen Familienbesuch betreiben. Wir freuen uns schon auf erholsame Tage mit den Lieben und auf gutes Essen.

Ich habe hier keine speziellen Osterkreationen auf dem Blog geplant, denn das meiste, das ich hier mit euch teile, sind wirklich Dinge, die im Alltag entstehen und direkt auf unseren Tellern und in unseren Bäuchen landen. Ein Osterlamm findet ihr aber [hier](#), wie immer mit meinem geliebten Dinkelvollkornteig und wie ihr wunderschöne Eier mit Naturfarben färbt, könnt ihr [hier](#) nachlesen.

Ich werde an Ostern ganz bestimmt etwas backen und wir werden auch tolle Sachen kochen, also wird sich sicher der eine oder andere Beitrag ergeben, aber um spezielle Kuchen oder Torten für diese Tage zu entwerfen, hatte ich dieses Jahr schlicht keine Zeit (wenn auch große Lust) und ich hoffe, ihr seht es mir nach, dass hier diese Woche kein Oster-Thema stattfindet.



Gefrühstückt wird dagegen immer und diese Brötchen mit einem Schuss Fruchtlikör sind an jedem Morgen eine Bereicherung!

Für 6-8 Brötchen:

250 g Dinkelmehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene Zitronen- oder Orangenschale

50 g Zucker
60 g (kalifornische) Rosinen
30 g fruchtiger Likör
(Pfirsich, Limoncello; alternativ Amaretto, Rum oder ein
Fruchtsaft)
200 g Soja-Joghurt

Die Rosinen in ein kleines Schüsselchen wiegen und im Likör ziehen lassen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel wiegen und vermischen. Den Soja-Joghurt dazu geben und alles zu einem Teig verkneten (geht gut mit dem Handmixer). Zum Schluss die eingeweichten Rosinen samt Likör zugeben und noch einmal alles durchmischen.

Den Ofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, noch ein wenig einmehlen und zu einer dicken Rolle formen. Diese etwas flach drücken und sechsteln oder achtern, je nachdem, wie groß die Brötchen werden sollen.

Die Rosinenbrötchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 25-30 Minuten backen.[nurkochen]



Am

besten finde ich die Brötchen mit Butter oder Margarine, ganz puristisch. Denn durch ihre eigene Süße von Likör und Rosinen brauchen sie meiner Meinung nach nichts weiter. =)

Ich hoffe, das Rezept ist was für euch und freue mich über Nachrichten, wenn ihr sie nachbackt!
Habt eine genussvolle Restwoche bis Ostern!
Eure Judith



Dieses Rezept wurde mit [California Raisins](#) gebacken und ist somit eine Teil einer Kooperation mit dieser Firma.