Süßes Sodabrot mit Rosinen

Letzte Woche setzte mir meine Freundin an unserem wöchentlichen Fernsehabend ein selbst gebackenes Sodabrot vor die Naschkatzennase. Das Rezept hatte sie vor vielen Jahren in Neuseeland kennen gelernt. Dort hatte sie work&travel gemacht.

Sodabrot oder -brötchen habe ich ja selbst schon öfter gebacken, hatte aber bisher noch nie ein Rezept für eine süße Variante gesehen oder wäre auf diese Idee gekommen.
Dabei ist dieses Brot mit leichter Süße und Rosinen darin (wer sie nicht mag, lässt sie weg) perfekt fürs Frühstück oder zum Kaffee. Sehr lecker schmecken dazu auch Butter und eine Konfitüre, dann ist das Ganze ein bisschen wie ein Scone.

Und das Beste: Es ist sooo schnell gemacht! Kein langes

Teigkneten und -ruhen wie beim Hefeteig.
Im Originalrezept steht auch noch Salz, aber das haben wir beide weggelassen. Man kann natürlich die obligatorische Prise hineingeben, aber da es ja ein süßes Brot werden soll, braucht man definitiv keinen Teelöffel voll, wie das im Rezept stand.

Da heute der Herbst so richtig zuschlägt mit Regen und Wind, wäre bestes Wetter, um etwas Schönes fürs Sonntagsfrühstück oder die Kaffeetafel zu backen, oder?
Hier wäre mein Vorschlag:

Für 1 Brot:

320 g Dinkelmehl 630
3 TL Backpulver
½ TL Soda/Natron
60 g Zucker
75 g Butter/Margarine*
50 g Rosinen
180 ml Buttermilch*

** Sicherlich geht das Rezept auch pflanzlich, wenn man Margarine nimmt und Pflanzendrink. Allerdings sollte dann ein kleiner Schuss Apfelessig oder Zitronensaft in die „Milch“ kommen, denn das Soda braucht diese Säure, um zu reagieren.*

In einer Schüssel die trockenen Zutaten mischen und das Fett darauf verteilen. Dann alles mit den Fingern verreiben, bis eine feine krümelig-trockene Mischung entstanden ist. Die Rosinen dazugeben und nach und nach die Buttermilch, bis gerade eben ein Teig entsteht.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.
Den Teig kurz zu einer Kugel kneten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit leicht feuchten Händen zu einem Brotlaib formen. Ein Kreuz hinein ritzen und das Brot ca. 1 Stunde backen, bis es gar und goldbraun ist.

Man kann sicher auch gleich die doppelte Menge backen und ein

Brot einfrieren, dann hat man einen Notnagel für spontane Gäste oder Tage mit wenig Zeit.

Ich wünsche euch einen genussvollen Feiertag heute. Macht es euch gemütlich, backt einen Kuchen, genießt eine Tasse Kaffee und lasst den Regen gegen die Fenster trommeln, wie er will.
Eure Judith