



# Norddeutsche Heißwecken

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Die beliebten , hausgemacht

## Zutaten

- Für ca. 20 Stück
- 1 kg Weizenmehl, gesiebt mit 1/2 TL Salz gemischt
- 1 Würfel frische Hefe
- 400 ml lauwarme Milch und 2 EL Milch
- 80 g Zucker Rohrohrzucker
- 4 ganze Eier
- 80 g geschmolzene Butter
- ½ TL gemahlener Zimt
- ¼ TL Kardamom
- Abrieb ½ Zitrone
- 150 g Korinthen

## Zubereitungsart

### Schritt1

In das Mehl eine kleine Mulde drücken und die Hefe hinein bröckeln. 2 EL Milch darüber geben und mit etwas Mehl vom Rand zu einem kleinen Vorteig vermischen.

### Schritt2

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 min. gehen lassen, dann die restliche Milch, den Zucker, Eier, die geschmolzene Butter und die Gewürze dazu geben.

### Schritt3

Zu einem glatten Teig verkneten, die Korinthen unter mengen. Zu einer Kugel formen. Mit Mehl bestäuben und weitere 45 min., abgedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, das Volumen nahezu verdoppeln.

#### **Schritt4**

Den Backofen auf 190° C Ober-/Unterhitze vorheizen, mit Umluft genügen 170 ° C.

#### **Schritt5**

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten, zu einer Rolle formen und in etwa 20 Stücke schneiden.

#### **Schritt6**

Mit bemehlten Händen die Heißwecken / Brötchen formen und mit etwas Abstand auf das flache, gefettete Backblech legen. Abdecken und noch einmal 20 min. an einem warmen Ort aufgehen lassen, dann auf der mittleren Schiene 25 min. goldbraun backen.

**Rezeptart:** Brot und Brötchen **Tags:** hanseatisch, hausgemacht, norddeutsche klassiker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/norddeutsche-heisswecken/>