

## Butterrosn von Wiff

Mengen für 10 Personen

Süßes Hauptgericht aus Österreich

Quelle: Grosi

Tags: günstig, benötigt Backofen, Vegetarisch

1.5 kg Weismehl	
60 g Hefe	Mit etwas Milch und Zucker anrühren
8.0 Stück Eier	
5.0 g Salz	
100 g Zucker	
5.0 dl Milch	Alles zu einem Teig vermischen und kneten. Zugedeckt aufgehen lassen.
500 g Butter	weich
250 g Zucker	mit Butter rühren bis die Masse hell ist
100 g Rosinen	Mit Buttermasse vermischen Hefeteig auswallen und in zirka 8 cm Breite Bahnen schneiden Guss darauf verstreichen Teigbahnen aufrollen bis zu einem Durchmesser von zirka 8 cm. Die Rosn nun in eine Auflaufform geben und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen

Sollten nicht alle Rosn gegessen werden eignen sie sich auch als Zvieri