

Butterrosn von Wiff

Mengen für 10 Personen

Süßes Hauptgericht aus Österreich

Quelle: Grosi

Tags: benötigt Backofen, Vegetarisch, günstig

| | |
|-----------------|--|
| 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