

Butterrosn von Wiff

Mengen für 37 Personen

Süßes Hauptgericht aus Österreich

Quelle: Grosi

Tags: benötigt Backofen, günstig, Vegetarisch

5.55 kg Weismehl	
222 g Hefe	Mit etwas Milch und Zucker anrühren
29.6 Stück Eier	
18.5 g Salz	
370 g Zucker	
1.85 Liter Milch	Alles zu einem Teig vermischen und kneten. Zugedeckt aufgehen lassen.
1.85 kg Butter	weich
925 g Zucker	mit Butter rühren bis die Masse hell ist
370 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