



# Bûtschella

## Zutaten

Zubereitungszeit: Ca. 3 Std., 20-25 Min. backen

### Für 10 Brötchen

- 500 g Weissmehl (Typ 550)
- 80 g Zucker
- ½ TL Salz
- 100 g Butter, weich
- 1 Zitrone, nur Zesten
- 1 Ei, leicht aufgeschlagen
- 20 g frische Hefe, zerkrümelt (oder 7 g Trockenhefe)
- 200 ml Wasser, lauwarm
- 75 g Rosinen

Garnitur: 1-2 TL grobkörniger Zucker, 1 Ei

## Zubereitung

- In einer grossen Schüssel Mehl, Zucker und Salz verrühren. Die weiche Butter in Stücken und die Zitronenzesten begeben. Eine Mulde in der Mitte machen. Das Ei zufügen und beiseitestellen.
- Separat dazu die Hefe zum lauwarmen Wasser geben. Ein paar Minuten setzen lassen, dann verrühren, bis sich die Hefe vollständig aufgelöst hat.
- Die Hefemischung in die Mulde der Mehlmischung leeren. Verrühren, bis sich ein Teig bildet.
- Den Teig ca. 10 Minuten auf einer leicht mit Mehl bestäubten Oberfläche von Hand kneten oder einen elektrischen Mixer mit Kneithaken benutzen. Ist der Teig fast fertig und glatt und elastisch: Die Rosinen begeben und in den Teig kneten, sodass sie gleichmässig verteilt sind.
- Den Teig in eine mit einem feuchten Küchentuch bedeckte Schüssel legen. Ungefähr 1–2 Stunden aufgehen lassen, oder bis er doppelt so gross ist.
- Den Teig in 10 gleiche Portionen aufteilen. Jedes Stück in ein rundes Brötchen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech platzieren. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.
- Mit einem Backpinsel eine dünne Schicht vom aufgeschlagenen Ei auftragen. Dann mit dem grobkörnigen Zucker bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen die Brötchen 20–25 Minuten bei 180°C backen, bis sie oben leicht gebräunt sind. Auf einem Backgitter auskühlen lassen.

Rezept von Heddi Nieuwsma von [Cuisine Helvetica](#)