

## Honig-Rosinen-Brot

[Griaß di Rezepte](#)[Österreichisch](#)[Winter](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Die Butter mit dem Honig schaumig schlagen, dann die Eier nach und nach untermischen. Zitronen- und Orangenschale sowie Vanillezucker und Lebkuchengewürz untermischen. Das Mehl einarbeiten und zum Schluss die Rumrosinen, die Nüsse und die Milch unterheben.

Eine Stollenform ausbuttern und mit Mehl bestäuben, den Teig einfüllen und im vorgeheiztem Rohr bei 180°C - 200°C für ca. 40- 50 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und aus der Form stürzen, noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen.

Den Puderzucker mit Vanillezucker vermischen und das Brot damit bestreuen

### ZUTATEN

250 g Butter

200 g Honig

5 Eier

je 1 EL Zitronen- und Orangenschale

1 P. Vanillezucker

2 EL Lebkuchengewürz

400 g Weizenvollkornmehl

200 ml Milch

200 g Rosinen, in Rum eingelegt

100 g gehackte Nüsse

Zum Bestreichen:

100 g flüssige Butter

100 g Puderzucker

1 P. Vanillezucker