




Milchbrötchen

 Zeit gesamt
1h 50min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	75 g
Milch	200 ml
Zucker	90 g
Hefe, frisch	1 St.
Salz	
Vanillinzucker	2 TL
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	500 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. In einem Topf Butter mit Milch erhitzen und Butter schmelzen lassen. Lauwarm abkühlen lassen. 1 EL Zucker und zerbröckelte Hefe darin auflösen und zugedeckt 10 Min. gehen lassen.
2. In einer Schüssel übrigen Zucker, Salz, Vanillinzucker, Ei und Mehl mit der Hefemilch glatt verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
3. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Teig auf wenig Mehl in 10–12 Portionen teilen und ohne viel zu kneten zu runden Brötchen oder Hörnchen formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals zugedeckt 10 Min. gehen lassen.
4. Dann Oberfläche mit etwas Milch bepinseln. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst die Brötchen nach dem Abkühlen gut einfrieren. Nach dem Auftauen kurz auf dem Toaster oder im heißen Ofen aufbacken, dann schmecken sie fast wie frisch gebacken.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt 297 kcal

Kohlenhydrate 49 g

Eiweiß 7 g

Ballaststoffe 2 g

Fette 8 g
