



Milchbrötchen



Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min. + ca. 1,5 Std. Geh- & 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1146 kJ, 274 kcal, 40,7 g Kohlenhydrate, 6,6 g Eiweiß, 9,8 g Fett, 63 mg Cholesterin, 1,1 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Manchmal sind es die einfachen Dinge, die man begehrt. Wie diese köstlich warmen und weichen Milchbrötchen, von denen auch Katniss in den Hunger Games träumt. Und ganz ehrlich: Das süße und fluffig feine Hefengebäck ist wirklich ein Traum und super einfach zu backen. Für den Hefeteig mischt du Mehl, Butter, Milch, Hefe, Zucker, Ei, Honig und etwas Salz und knetest alles zu einer homogenen Masse. Nachdem der Teig gegangen ist, formst du kleine Kugeln daraus, gibst sie in eine Auflaufform und lässt sie noch einmal kurz ruhen, bevor du sie mit Ei bestreichst und goldgelb backst. Am besten genießt du die Brötchen lauwarm direkt aus dem Ofen mit in warmer Milch zerlassener Butter und etwas Honig oder Marmelade dazu.

Step 1:

Zunächst das Mehl in eine Schüssel sieben. In einem Topf erwärmst du vorsichtig die Milch und lässt darin die Butter schmelzen. Gib die Hefe in eine Schale und gieße vorsichtig etwas von der erwärmten, nicht heißen (!) Milch-Buttermischung darüber und rühre alles mit einem Esslöffel Zucker glatt. Lasse die Hefemischung für 15 Minuten stehen.

Step 2:

Im Anschluss alle weiteren Zutaten bis auf das Salz sowie die Hefemischung zum Mehl geben und kurz mit einem Holzlöffel miteinander verkneten. Gib das Salz dazu und verknete den Teig mit den Knethaken des Handrührgeräts für ca. 5 Minuten. Der Teig soll weich und klebrig sein. Gib den Teig in eine leicht geölte Schale und decke ihn mit einem feuchten Küchentuch ab, um ihn im Anschluss für 1 Stunde an einem warmen Ort gehen zu lassen. Das Teigvolumen sollte sich verdoppelt haben.

Step 3:

Gib den Teig vorsichtig auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Ohne ihn zu kneten, teilst du 12 Stücke ab und formst sie vorsichtig zu Kugeln. Achte darauf, dass du ausreichend Oberflächenspannung schaffst, indem du die Teigkugeln nach unten hineindrehst. Setze die Teigkugeln in eine gebutterte und gemehlte Auflaufform und lasse sie nochmals für 30 Minuten gehen.

Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Vor dem Backen die Milchbrötchen mit einem verquirlten Ei bestreichen. Backe die Milchbrötchen für ca. 25 Minuten. Während der Backzeit erwärmst du die Butter und Milch gemeinsam in einem Topf. Sobald die Milchbrötchen fertig sind, großzügig mit der Butter-Milchmischung einpinseln. Mit Honig, Marmelade nach Belieben und Butter servieren.

Zutaten

Für den Teig (alle Zutaten Raumtemperatur):

500 g	Mehl
200 ml	Milch
100 g	Butter
1/2 Würfel	Hefe
80 g	Zucker
1	Ei
1 TL	Salz

Für die Ei-Streiche:

1	Ei
1 EL	Butter
100 ml	Milch

Zum Servieren:

Honig
Marmelade nach Belieben
Butter

Sonstiges:

Eckige Auflaufform
Handrührgerät