

# Camping-Brötchen

Süße Brötchen mit Hagelzucker zum Osterbrunch.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

350 ml Milch

125 g Butter

800 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 TL Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eiweiß (Größe M)

100 g Hagelzucker

### Zum Bestreichen und

### Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Hagelzucker

## Wie backt man Campingbrötchen?:

### 1 Hefeteig zubereiten:

Milch erwärmen, Butter darin schmelzen. Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten, bis auf den Hagelzucker, hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort 10 Min. gehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren. Unter eine Hälfte den Hagelzucker kneten. Beide Teigstücke zu Rollen formen und in 16 gleich große Stücke teilen. Den Teig ohne Hagelzucker gut Ø 8 cm flach drücken, eine Portion des Teiges mit Hagelzucker damit umhüllen und zu einem Brötchen formen. Die Brötchen mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Eigelb mit Milch verquirlen. Die Teigkugeln mit einem scharfen Messer einschneiden, mit Eier-Milch bestreichen und mit etwas Hagelzucker bestreuen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

Campingbrötchen mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen lassen sich gut einfrieren.

