

Milchbrötchen

Diese leckeren Milchbrötchen aus fluffigem Hefeteig gelingen ganz einfach. Sie schmecken lauwarm besonders lecker zum Frühstück oder zum Kaffee.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 30 x 20 cm):

Fett

Hefeteig:

250 ml Milch

100 g Butter oder Margarine

500 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

2 Pr. Salz

1 Eiweiß (Größe M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)

1 EL Milch

Wie backe ich Milchbrötchen?:

① Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Auflaufform fetten.

② Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



③ **Milchbrötchen formen:**

Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in etwa 12 gleich große Stücke schneiden. Stücke zu Kugeln formen, mit der Naht nach unten, nicht zu dicht nebeneinander in die Auflaufform legen und nochmals 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

④ Eigelb mit der Milch verrühren. Die Milchbrötchen mit der Eigelb-Milch bestreichen. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 25 Min.

Die Milchbrötchen schmecken lauwarm besonders gut.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Milchbrötchen lassen sich gut einfrieren.

