





# Müslibrötchen

Leckere Hefe-Müsli-Brötchen zum Frühstück

etwa 10 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Hefeteig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant  
150 g Dr. Oetker Vitalis  
Früchtemüsli  
100 g weiche Butter oder  
Margarine  
1 EL Zucker  
1 Ei (der Größe M)  
1 TL Salz  
150 ml Milch

### Außerdem:

Wasser  
50 g Dr. Oetker Vitalis  
Früchtemüsli

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Hefeteig:

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig sofort in 10 gleich große Portionen teilen. Jedes Teigstück erst zu einer Kugel, dann zu einem etwa 12 cm langen Brötchen formen und auf das Blech legen. Jedes Brötchen mit etwas Wasser bestreichen, in dem Müsli wälzen und leicht andrücken. Die Brötchen jeweils zweimal schräg etwa 1 cm tief einschneiden, nur 5 Min. ruhen lassen und dann backen.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 25 Minuten**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

Die Müslibrötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die übrigen Brötchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Belegen Sie die Brötchen nach Belieben mit Frischkäse, Salat, Mangoscheiben und Putenbrust.

