

Streuselbrötchen

Süße kleine Brötchen aus einem Hefeteig mit einer feinen Zimt-Note, nicht nur zum Frühstück ein Hit.

etwa 16 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Hefeteig:

200 ml Milch

50 g Butter oder Margarine

400 g Weizenmehl

1 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe

50 g Zucker

1 Pr. Salz

1 Ei (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

Streuselteig:

200 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

150 g weiche Butter oder Margarine

½ TL gemahlener Zimt

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

1 Vorbereiten:

Für den Hefeteig Milch erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Hefe daraufbröckeln. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung 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 so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen.

3 Streuselteig zubereiten:

Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Fett und Zimt in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) zu groben Streuseln verarbeiten.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Hefeteig mit Mehl bestreuen, auf gut bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 16 gleich große Stücke teilen und jedes Stück zu einem Brötchen formen. Brötchen auf das Backblech legen und mit Eiweiß bepinseln. Jeweils eine kleine Handvoll Streusel darauf verteilen und zugedeckt 20 Min. gehen lassen. Backofen vorheizen.

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

- 5 Streusel nochmal leicht andrücken und die Brötchen backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 20 Min.

Brötchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brötchen sind einfriergesegnet.

