



ERDBEER-MILCHBRÖTCHEN

15 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



35 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 16 kleine Brötchen

- 600 g Weizenmehl
- 150 ml Milch
- 250 g Erdbeeren
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 10 g Butter (geschmolzen)



Zum Bestreichen

- 1 EL Milch
- 1 Ei

So machst du die Erdbeerbrötchen selber

1. Wasche die Erdbeeren, entferne das Grün und püriere sie.
2. Gib das Mehl mit der Milch, den pürierten Erdbeeren, dem Salz, dem Zucker, dem Vanillezucker, der Butter und der Trockenhefe in eine Schüssel. Knete alles zu einem geschmeidigen Teig. Zubereitung mit dem Thermomix
Gib die gewaschenen Erdbeeren in den Mixtopf und püriere sie 30 Sekunden auf Stufe 10. Füge dann das Mehl, die Milch, Salz, Vanillezucker, Zucker und Trockenhefe hinzu und knete alles auf Knetstufe für 3 Minuten.
3. Gib den Teig in eine Schüssel, decke ihn ab und stelle ihn über Nacht in den Kühlschrank.
4. Knete den Teig am nächsten Morgen nochmal gut durch und forme 16 gleichgroße Kugeln.
5. Verteile die Kugeln auf einem mit Backpapier belegtem Blech und lasse sie nochmals für eine halbe Stunde gehen. Verröhre das Ei mit der Milch und streiche die Brötchen damit ein.
6. Backe die Brötchen anschließend bei 180°C Umluft für 20 Minuten. Ich empfele dir eine kleine ofenfeste Schüssel mit Wasser mit in den Ofen zu stellen, damit die Brötchen keine zu feste Kruste bekommen.



Ein Rezept von [Familienkost.de](http://familienkost.de)



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem **Shop**.