

## Milchbrötchen-Weihnachtsbaum

### Zutaten für 16 Brötchen

- 500 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 70 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Salz
- 21 g frische Hefe
- 75 g Butter



### Zum Bestreichen:

- 1 Ei

**Arbeitszeit:** ca. 15 Minuten

**Kochzeit/Backzeit:** ca. 30 Minuten

**Gesamtzeit aktiv:** ca. 45 Minuten

**Ruhezeit:** 1,5 Stunden

### Zubereitung:

1. Erwärme die Milch ganz leicht in einem kleinen Topf (sie sollte nicht wärmer als 37°C werden). Gib die Butter hinein und lasse sie schmelzen. Rühre auch den Zucker unter. Brösel die Hefe hinein und verrühre sie, so dass sie sich auflöst. Nimm den Topf zur Seite.
2. Gib das Mehl mit dem Salz und dem Ei in eine Schüssel. Füge die Hefemilch hinzu und knete alles gut durch. Gib den Hefeteig in eine Schüssel und lasse ihn abgedeckt eine Stunde gehen.
3. Forme runde Brötchen und lege sie nebeneinander in Tannenbaumform auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
4. Decke die Brötchen mit einem Tuch ab und lasse sie nochmal 15 Minuten gehen. Heize in dieser Zeit den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Verquirle das Ei und pinsel die Brötchen damit ein.
6. Backe den Milchbrötchen-Tannenbaum für 30 Minuten.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

