

Milchbrötchen



Zutaten für 12 Stück:

- 500 g Weizenmehl
- 80 g Zucker (wer die Brötchen süßer mag, nimmt etwas mehr)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 21 g Frischhefe (oder 1 Päckchen Trockenhefe)
- 1 Prise Salz
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 1 Ei (Wichtig: Für den Teig nur das Eigelb verwenden! Das Eiweiß zieht Wasser und der Teig wird zu trocken.)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 25 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Ruhezeit: 1 Stunde

Milchbrötchen wie vom Bäcker:

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. Lass die Hefemilch für ca. 15 Minuten stehen, so dass die Hefe etwas aufgeht.
3. Gib das Mehl mit dem Salz und dem Eigelb in eine Schüssel. Füge die Hefemilch hinzu und knete alles gut durch. Gib den Milchbrötchenteig dann in eine Schüssel und lass ihn für 30-45 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen.
4. Heize den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor.
5. Knete den Teig nochmal gut durch, wer möchte arbeitet nun auch noch Schokodrops mit ein.
6. Forme dann runde Brötchen und lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech.
7. Verrühre das Eiweiß mit einem kleinen Schluck Milch und pinsel die Brötchen damit ein.
8. Backe sie dann für ca. 25 Minuten, bis sie nur ganz leicht Farbe bekommen.

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

