

Einbackbrötchen

etwa 12 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Hefeteig:**

250 ml Milch
100 g Butter oder Margarine
500 g Mehl
1 Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
50 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
2 Prisen Salz
1 Eiweiss (Grösse M)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Grösse M)
1 EL Milch

1 Vorbereiten:

Milch erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen. Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) fetten.

2 Hefeteig zubereiten:

Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrössert hat.

3 Milchbrötchen formen:

Teig leicht mit Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in etwa 12 gleich grosse Stücke schneiden. Stücke zu Kugeln formen, mit der Naht nach unten, nicht zu dicht nebeneinander in die Auflaufform legen und nochmals 20 Min. an einem warmen Ort gehen lassen. Backofen vorheizen.

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

- ④ Eigelb mit der Milch verrühren. Die Milchbrötchen mit der Eigelb-Milch bestreichen. Die Auflaufform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 25 Minuten

Die Milchbrötchen schmecken lauwarm besonders gut.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Milchbrötchen lassen sich gut einfrieren.