

Süsse-Brötchen

etwa 16 Stücke



etwas Übung erforderlich

☾ bis zu 40 Min.

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

350 ml Milch
125 g Butter
800 g Weissmehl
1 ½ Beutel Dr. Oetker Trockenhefe
100 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 TL Salz
1 Ei
1 Eiweiss
100 g Hagelzucker

Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb
1 EL Milch
Hagelzucker

1 Hefeteig:

Milch erwärmen, Butter darin schmelzen. Mehl und Trockenhefe in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten, bis auf den Hagelzucker, 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 10 Min. gehen lassen. Backblech mit Backpapier belegen.

- 2** Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten und halbieren. Unter eine Hälfte den Hagelzucker kneten. Beide Teigstücke zu Rollen formen und in 16 gleich grosse Stücke teilen. Den Teig ohne Hagelzucker gut Ø 8 cm flach drücken, eine Portion des Teiges mit Hagelzucker damit umhüllen und zu einem Brötchen formen. Die Brötchen mit der Naht nach unten auf das Backblech legen und zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrössert haben. Backofen vorheizen.

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



- 3 Eigelb mit Milch verquirlen. Die Teigkugeln mit einem scharfen Messer einschneiden und die Brötchen bestreichen. Mit etwas Hagelzucker bestreuen und Backen.

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 20 Minuten

Brötchen mit Hilfe des Backpapiers auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Brötchen lassen sich gut tiefkühlen.

