

MILCHBRÖTCHEN

★★★★★ 4.9 bei 123 Bewertungen

Backen
mit
Christina



1 h 20 min



Süßer
Germteig



Heißluft



160 Grad



20 min

DAS ist das beste Beispiel dafür, dass man aus ein und demselben Teig mehrere verschiedene Gebäckarten zubereiten kann. Gestern hab ich daraus Osterpinzen gemacht, heute klassische Milchbrötchen – das Joghurt im Teig sorgt nicht nur für einen guten Geschmack, sondern auch dafür, dass die Brötchen lange saftig bleiben!

Zubereitung

- 1** Für den süßen Germteig ([>Germteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/>)) in einer Rührschüssel die Milch und das Vanillejoghurt mit dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben und die Germ daraufbröseln. Zum Schluss Salz, Zucker und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Danach den Teig in 70 g-Stücke teilen und zu Kugeln schleifen. Die Kugeln zu länglichen Weckerl formen, diese mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Anschließend mit einem Messer zwei Mal schräg einschneiden.
- 3** Die Milchbrötchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.



Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

150 g	lauwarme Milch
	zimmerwarmes
100 g	Vanillejoghurt
1	Ei
500 g	Weizenmehl 700
80 g	Zucker
5 g	Salz
	frische Germ (= 1
42 g	Würfel)
80 g	zimmerwarme Butter

Ei und Milch zum Bestreichen