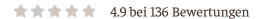
## **MILCHBRÖTCHEN**















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

Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1
(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.

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.

Die Milchbrötchen im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 20 Minuten backen.



## Zutaten FÜR 12 STÜCK

## **TEIG**

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

Ei und Milch zum Bestreichen