

MILCHBRÖTCHEN

★★★★★ 4.9 bei 34 Bewertungen

Backen
mit
Christina



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

Zubereitung

- 1** Zuerst die Milch und das Vanillejoghurt in eine Schüssel geben und die Germ dazubröseln. Mit Weizenmehl, Salz, Zucker, Ei und Butter zu einem geschmeidigen, mittelfesten Germteig weiterverarbeiten. Den Teig zugedeckt (evtl. mit eine Frischhaltefolie) ca. 30 Minuten rasten lassen.
- 2** Danach den Teig in Stücke à 70g teilen und jedes Stück zu einer Kugel schleifen. Die Kugel zu einem länglichen Weckerl formen, dieses mit dem Ei-Milch-Gemisch bestreichen und ca. 10 Minuten rasten lassen. Anschließend mit einem Messer zwei Mal schräg einschneiden.
- 3** Zum Schluß die Milchbrötchen bei 160 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.
- 4** Gutes Gelingen und einen schönen Palmsonntag!
Eure Christina



Zutaten

FÜR 12 STÜCK

TEIG

- 150 g lauwarme Milch
- 100 g Vanillejoghurt
- 1 Ei
- 500 g Weizenmehl 700
- 80 g Zucker
- 5 g Salz
- 40 g frische Germ
- 80 g zimmerwarme Butter

SONSTIGES

- Ei-Milch-Gemisch zum Bestreichen