



FLUFFIG SAFTIGE MILCHBRÖTCHEN

DIE ZUTATEN:

270 ml Milch
80 g Butter
60 g Zucker
1 Würfel Hefe
550 g Weizenmehl, Typ 405
1 TL Salz
2 TL Vanillezucker oder 1 Tütchen Vanillezucker

1 Eigelb
3 EL Milch

DIE ZUBEREITUNG:

- 1.** Gib Milch, Butter und Zucker in einen Topf und lasse sie bei lauwarmer Temperatur (ca. 37° C) auf der Herdplatte zergehen. Gib die Hefe dazu und löse sie darin sorgfältig auf. Wichtig: Die Masse darf nicht zu heiß werden, da die Hefepilze sonst zerstört werden.
- 2.** Gib Mehl, Salz und Vanillezucker in eine Rührschüssel, bilde in der Mitte eine kleine Mulde und gieß die Hefe-Masse hinein. Nun wird alles miteinander verknetet. Deine Küchenmaschine kann dir hier gute Dienste leisten.
- 3.** Fette eine Auflaufform mit Butter ein, teile den Teig in 12 Stücke, forme daraus kleine Kugeln und verteile sie gleichmäßig in der Auflaufform.
- 4.** Verquirle in einer kleinen Schale das Eigelb mit der Milch und bestreiche mithilfe eines Backpinsels deine Milchbrötchen damit. Lege ein feuchtes Tuch darauf und stelle die Auflaufform für 30 Minuten an einen warmen Ort. Ich nutze hierfür den Backofen und mache ausschließlich das Backofenlicht an. Das funktioniert wunderbar. Nach einer halben Stunde sind die Brötchen etwa doppelt so groß.
- 5.** Nun kommen die Milchbrötchen für 25-30 Minuten bei 180° C Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene in den nicht vorgeheizten Backofen. Sollten sie im Laufe der Backzeit zu dunkel werden, gib einfach etwas Alufolie darüber. Damit stoppst du den Bräunungsprozess.

Und jetzt: Guten Appetit und viel Freude mit deinen super-fluffigen Milchbrötchen!