

Milchbrötchen

Von Kuchenfee

Klassische, fluffige Milchbrötchen mit Schokolade oder Rosinen



VORBEREITUNG 2 Std. 30 min	BACKZEIT 10 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 2 Std. 40 min
-------------------------------	--------------------	-----------------	-------------------------

14 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

400 g	Mehl
200 ml	Milch
	Warm
20 g	Hefe
	frisch
50 g	Butter
	weich
50 g	Zucker
3 x	Eigelb
1/2 TL	Salz
1	Vanillezucker

Päckchen

	Optional
1 TL	Zitronensaft
	Optional

ZUSÄTZE

	Rosinen
	Cranberrys
	Schokodrops
	Nüsse
1 x	Ei
	Verquirlt

Zubereitung

Werkzeuge

Waage
Schüssel
Küchenmaschine

1. VORTEIG

- 01** Milch, Hefe & 1/3 des Mehl verrühren. 20 Minuten abgedeckt stehen lassen.
- 02** Restliche Zutaten des Teiges dazu geben und rund 10 Minuten auf kleinster Stufe kneten.
- 03** Abgedeckt mindestens eine Stunde ruhen lassen.
- 04** Zusatz (nicht das Ei!) nach Wahl dazu geben, verkneten & nochmals abgedeckt 30 - 60 Minuten ruhen lassen.
- 05** Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche geben, zusammendrücken, zu einer Kugel formen und nochmals 15 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
- 06** Den Teig in Kugel á 70 g Portionieren und rund rollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit einem Geschirrtuch abgedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 190°C Umluft oder 200°C O/U Hitze vorheizen.
- 07** Die Teiglinge vorsichtig (!) mit Ei bestreichen und in den Ofen geben. Etwa 10 Minuten backen bis die Milchbrötchen goldig braun sind.
- 08** Sofort nach dem backen erneut mit der Eistreiche abglänzen, auskühlen lassen & genießen.