

Herzige Frühstücks- brötchen

zum Teilen



ZUTATEN FÜR 6 BRÖTCHEN:

500 g Weizenmehl
80 g Zucker
7 g Trockenhefe
1 Prise Salz
280 ml Milch
80 g Butter
1 Eigelb

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst Mehl, Zucker, Trockenhefe und Salz vermischen und die Butter mit Milch in einem Topf erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist (nicht kochen).
2. Die Flüssigkeit kurz abkühlen lassen und handwarm zu den trockenen Zutaten geben, um alles für 10–15 Minuten gründlich zu verkneten.
3. Den Teig abgedeckt für eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach den Teig in 6 gleich schwere Kugeln teilen – jede Kugel noch einmal halbieren und birnenförmig kneten.
4. Im Anschluss jeweils zwei Teighälften zu einem Herz zusammensetzen und erneut abgedeckt für eine halbe Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
5. In der Zwischenzeit den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen.
6. Nach der Ruhezeit die Brötchen mit verquirltem Eigelb bepinseln und für 20–25 Minuten goldbraun backen.