



Milchbrötchen

Zutaten 12 Milchbrötchen

- 400 g Mehl
- 1-2 EL Zucker
- 1 Ei
- 2 TL Backpulver
- 20g frische Hefe
- 250 ml Milch/warm
- 35 g weiche Butter
- 1 TL Salz

Gewürze

Je 1 Msp.

- Zitronenschale
(½ Zitrone)
- Kardamom
- Muskatblüte
- Zimtblüte
- Vanille
- 80 g Rosinen (bei Bedarf)



Zubereitung: Milch, Butter, Zitronenabrieb, Salz und die Gewürze in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Milch-Würzmischung zur Seite stellen und abkühlen lassen. Frische Hefe mit Zucker und etwas Mehl zu einem Vorteiglein anrühren und ca. ¼ Stunde an einem warmen Ort aufgehen lassen. Mehl und Backpulver sieben und in die Schüssel der Küchenmaschine geben. Die abgekühlte Milch durch ein Sieb laufen lassen. Das innere des Eis in eine Schüssel geben und gut durchrühren.

Die gewürzte Milch, $\frac{3}{4}$ der aufgeschlagenen Eimasse, die weiche Butter und den Vorteig zugeben, langsam alles zu einem Teig vermengen. Kneten Sie den Teig mit der Küchenmaschine erst 3 Minuten langsam und danach 5 Minuten zügig durch, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist. Wer mag kann zu Schluss der Rosinen unterkneten. Anschließend den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen, zu runden oder länglichen Brötchen formen, auf das Backblech setzen, mit dem Ei bestreichen und zugedeckt noch für weiter 60 Minuten gehen lassen, bis der Teig deutlich an Volumen gewonnen hat. Die Brötchen vorsichtig nochmals mit Eimasse bestreichen und in vorgeheizten Backofen bei 210° C Ober-/Unterhitze ca. 5 Minuten anbacken, dann auf 200°C reduzieren und ca. 10-15 Min. weiterbacken bis die Brötchen goldbraun sind.





Unser Auge isst mit.

Rapsöl-Butter-Grundmasse

ZUTATEN

Grundrezept

- 250 g Sauerrahmbutter
- 75 ml gutes Rapsöl

ZUBEREITUNG

Weiche Butter mit Raps-Öl verkneten. An besten in der Küchenmaschine oder mit den Knethacken eines Mixers.

In Silicon-Förmchen streichen und ins Kühlfach stellen bis die Rapsöl-Butte erstarrt ist. Aus den Förmchen nehmen und servieren.

Tipp: Raps-Öl Butter-Röschen können für ca. 4 -6 Wochen eingefroren werden, ohne den Geschmack zu verlieren. und



Super lecker zu Milchbrötchen und ausgesprochen gesund.

