

5 MINUTEN FRÜHSTÜCKSBROTCHEN



Diese Brötchen bestehen aus einem einfachen Pfannkuchenteig, der nach Belieben verfeinert werden kann. In nur 5 Minuten sind die Brötchen vorbereitet und fertig für den Ofen!



Zubereitungszeit
5 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 220 °C Oberunterhitze vorheizen. Die spezielle Muffinform in den Ofen stellen, damit sie heiß wird.

Eier, Milch, Salz mit einem Schneebesen glatt rühren, Mehl einrühren. Das ist der Grundteig, der nach Belieben verfeinert werden kann.

Kräuter fein hacken und mit dem Teig vermischen. Nun die heiße Backform vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Backtrennspray fetten und dann den Teig jeweils bis zur Hälfte mit dem Teig füllen, dann jeweils ½ – 1 TL Käse dazu geben und den Käse mit einem Löffel etwas herunter drücken.

Die Brötchen im Ofen bei 210 °C für ca. 10 Min. backen und danach den Ofen herunterstellen auf 180 °C und weitere 15 Min. backen.

Von der Konsistenz her erinnern die Brötchen an Windbeutel und Croissants. Nach Belieben können die Brötchen auch süß zubereitet werden. Dafür z. B. backfeste Schokoladendrops, kleingehackte Cranberries, usw. in den Teig rühren.

Viel Spaß beim Nachbacken! Eure Sally <3

TEIG:

- 2 Eier
- 260 ml Milch
- 1 Pr. Salz
- 140 g Mehl

OPTIONAL:

- Kräuter ((Basilikum, Petersilie, Minze))
- 150 g Tulum Käse