

EINBACKBRÖTCHEN / LUFTIGE HEFEBRÖTCHEN



Diese leckeren und luftigen Hefebrötchen sind lauwarm aber auch kalt ein wahrer Genuss. Sie sind super weich und schnell und einfach zubereitet. Ihr könnt sie zu Pflaumenkompott oder auch frischem Obst servieren. Die Einbackbrötchen haben ihren Namen übrigens dem Zwieback zu verdanken, dafür werden sie ein zweites Mal gebacken.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
170 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 16

HEFETEIG

Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge das Mehl, Vanilleextrakt, Salz und die Milch hinzu. Gib zuletzt das Ei und die weiche Butter dazu und knete den Teig etwa 10 Minuten lang, bis er schön geschmeidig ist. Forme den Teig zu einer Kugel, fette sie leicht mit etwas Backtrennspray und lasse sie abgedeckt etwa 1 Stunde aufgehen, bis sie sich verdoppelt hat.



Lasse den Teig bei Gärstufe im Backofen (34°C O/U mit Wasserdampf aufgehen). So verringert sich die Gärzeit um etwa 30 Minuten und der Teig trocknet nicht aus.

HEFETEIG:

- ☐ **42 g** Hefe
- ☐ **80 g** Zucker
- ☐ **2 EL** Wasser
- ☐ **500 g** Mehl
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **1 TL** Salz
- ☐ **220 g** Milch
- ☐ **1** Ei
- ☐ **100 g** Butter (weich)

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 170 °C O/U vor.

ZUM BESTREICHEN:

- ☐ **3 EL** Butter
- ☐ **1** Ei
- ☐ **1 EL** Milch
- ☐ **1 EL** Zucker

EINBACKBRÖTCHEN

Teile den Teig in gleichgroße Portionen und forme sie zu Kugeln. Fette eine große Ofenform mit etwas Butter. Fette auch deine Hände mit etwas Butter und drücke die Teigkugeln zu Ovalen flach, rolle sie dann auf und setze sie nebeneinander in die Ofenform. Verrühre das Ei mit der Milch und dem Zucker und bestreiche die Brötchen damit. Lasse sie abgedeckt nochmal etwa 30 Minuten aufgehen. Backe sie dann im noch heißen Ofen bei 170 °C für 25-30 Minuten. Serviere die Milchbrötchen mit dem Pflaumenkompott. Viel Spaß beim Nachbacken, deine Sally!



Alternativ kannst du die Ofenform direkt nach dem Bestreichen in den kalten Ofen stellen und ihn auf 170 °C O/U einstellen. Die Aufheizzeit nutzen die Brötchen nochmal zum Aufgehen. Backe sie dann für etwa 30 Minuten, bis die goldgelb sind.